

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Crème de poireaux et de carotte

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 min

Portions : 4

Cette recette est : Publique

Catégorie : Soupes

Ingrédients

3 cuil. tab d'huile

4 poireaux émincés

3 patates coupées en dés

1 carotte en tranche

3 cuil. tab de farine

1 cuil. thé de basilic

1/2 cuil. thé d'estragon

1/2 cuil. thé sarriette

5 Tasses de bouillon de poulet chaud

1 tasse de lait

sel et poivre



Étapes

Étape 1:

Préparer les légumes. Préparer le bouillon de poulet pour qu'il soit chaud.

Étape 2:

Dans un grand chaudron, chauffer l'huile et faire revenir les poireaux. 3 minutes a feux moyen.

Étape 3:

Ajouter les légumes et cuire 5 minutes.

Étape 4:

Ajouter la farine. Mélanger et assaisonner.

Étape 5:

Arroser avec le bouillon de poulet chaud. Amener a ébullition. Réduire le feux.

Étape 6:

Mijoter 40 minutes.

Étape 7:

Passer au `blender` à main. Ajouter le lait. Mêler le tout. Faire rechauffer a feu doux Ne pas faire bouillir.

Commentaires

J'ai inscrit 4 portions mais je ne suis pas certaine peut etre plus. Je congèle mes soupes et cremes.

Recette par : kristie