

# Potage poires et poireaux

## Ingédients

3 c.à soupe (45 ml) beurre  
3 blancs de poireau  
1 c.à soupe (15 ml) poudre de curry  
2 poires, pelées, en dés  
1 pomme de terre, en dés  
4 tasses (1 L) bouillon de poulet  
1 tasse (250 ml) crème 15%  
Poivre  
Sel

## Préparation

1. Dans un poêlon, fondre le beurre. Blanchir les poireaux jusqu'à tendreté.
2. Saupoudrer de poudre de curry et cuire 1 min.
3. Ajouter les poires, la pomme de terre et le bouillon de poulet. Porter à ébullition.
4. Réduire la chaleur, couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 25 min.
5. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un malaxeur, réduire le mélange en purée lisse.
6. Remettre sur le feu et incorporer la crème. Assaisonner.
7. Servir dès que le potage est redevenu chaud.