

Potage d'antan



Préparation : 25 minutes • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

500 g de panais – 250 g de topinambours – Thym– Laurier– Huile à frire– 25 cl de bouillon de volaille – 25 cl de lait – 10 cl de crème liquide – 20 g de beurre –

Noix de muscade– Coriandre– Huile d'argan– Sel et poivre

Lavez et épluchez les panais et les topinambours.

Coupez 1/2 panais et 2 topinambours en fines lamelles pour la confection des chips. Réservez.

Coupez le reste des légumes en gros dés. Faites-les cuire dans une casserole remplie d'eau salée avec le thym et le laurier pendant 25 minutes environ.

Pendant ce temps, préparez les chips de légumes : faites frire les lamelles de panais et de topinambour dans un bain d'huile chaude. Dès qu'elles sont bien dorées, égouttez-les sur du papier absorbant et salez.

Égouttez et mixez les légumes cuits. Ajoutez le bouillon de volaille et le lait. Mélangez et ajoutez la crème liquide ainsi que le beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Réchauffez le potage sur feu moyen en remuant.

Versez le potage dans des bols, parsemez de coriandre fraîche, d'un filet d'huile d'argan et accompagnez de chips de légumes.

Conseil : Rallongez le potage avec du lait et/ou du bouillon si vous le trouvez trop épais.

Potage de légumes à la crème



Préparation : 20 minutes • Cuisson : 45 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

300 g de pommes de terre – 400 g de carottes – 300 g de poireaux – 200 g de navets – Ciboulette – 15 cl de crème liquide – ½ de citron – Sel et poivre

Épluchez les légumes et coupez-les en gros dés. Plongez-les dans 1,5 l d'eau froide salée, portez doucement à ébullition et laissez cuire pendant 45 minutes.

Écrasez finement les légumes avec un mixeur plongeant ou au blender. Salez et poivrez à votre goût.

Ciselez finement la ciboulette. Incorporez-la à la crème fraîche salée et poivrée. Ajoutez ensuite un filet de jus de citron.

Répartissez le potage dans des bols. Déposez une cuillerée de crème aromatisée. Servez bien chaud.

Conseil : Vous pouvez ajouter du fromage râpé et quelques croûtons dessus.