



## CAPPUCCINO DE POIREAUX

 4 pers  15 min  30 min   

### Ingrédients écomiam

- 1 kg de poireaux coupés
- 750 g de bouillon cuisiné de légumes
- 200 g de crème du cuisiner 30 % MG

### Épicerie / marché

- 500 g de pommes de terre
- 10 cl d'huile d'olive
- 20 g de beurre (*également disponible chez écomiam*)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche pour la présentation
- 1 oignon rouge pour la présentation (*également disponible chez écomiam*)
- 1 pincée de curry
- sel, poivre

### Préparation

- Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole remplie d'eau bouillante pendant 25 min. Égouttez-les.
- Dans un faitout, ajoutez l'huile d'olive et le beurre, faites revenir les oignons et les poireaux pendant 5 min. Salez, poivrez.
- Rajoutez un peu d'eau, le bouillon de légumes, le curry puis mélangez le tout. Laissez la préparation cuire environ 30 min, puis incorporez la crème du cuisinier et les pommes de terre 5 min avant la fin de la cuisson.
- Mixez le tout dans un blender.

### Pour le dressage

- Dans un bol, versez le velouté puis disposez une quenelle de crème fraîche sur le dessus.
- N'hésitez pas à pimper votre velouté en rajoutant des lamelles d'oignons et du curry !
- Bon appétit !