

Potage tout récup' aux poireaux

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 poireaux
- 1 oignon
- Bouillon de légumes ou de volaille
- Un peu d'huile d'olive
- Une noix de beurre

Pour les croûtons :

- Pain de «la veille» ou «avant-veille»
- Ail
- Herbes fraîches au choix (persil, ciboulette, basilic, sauge,...) ou à défaut, séchées
- Huile d'olive ou beurre

Préparation :

1. Pelez et découpez grossièrement l'oignon. Lavez les poireaux, coupez les deux extrémités. Coupez le poireau à 1/3 pour garder une bonne partie du blanc. Coupez les 2/3 restants (vert + une petite partie du blanc) en morceaux. Coupez le blanc de poireau restant (1/3) en rondelles.
2. Prenez deux casseroles (une grande et une petite).
3. Dans la grande casserole : faites chauffer un filet d'huile d'olive ou une noix de beurre. Faites-y rissoler l'oignon émincé puis ajoutez les 2/3 de chaque poireau découpés (vert + une petite partie du blanc) et faites suer le tout à feu doux quelques minutes.
Faites bouillir de l'eau et ajoutez dans la casserole avec le cube de bouillon, et laissez cuire à feu moyen et couvercle fermé durant 20 min. environ.
4. Dans la petite casserole : faites fondre une noix de beurre et faites rissoler à feu doux les rondelles de blancs de poireaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
5. Mixez le contenu de la grande casserole, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez dans le potage mixé les rondelles de blancs de poireaux.

Pour les croûtons :

Frottez le pain avec une gousse d'ail pelée et coupée en deux. Coupez le pain en petits morceaux et faites-les rissoler tout doucement, dans une poêle, avec un peu de beurre et/ou d'huile d'olive. Ciselez l'(ou les) herbe(s) fraîche(s) (ou à défaut, séchée) et ajoutez en fin de cuisson.

