POTAGE AUX WITLOOFS

Type de plat :

Entrée

Catégories :

Fruits et légumes

Produits laitiers, œufs, dérivés

Ingrédients

- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 1,5 kg de witloofs
- ✓ blanc de poireau
- ✓ 2 pommes de terre
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 dl de crème
- ✓ 2 litres de bouillon de viande
- ✓ sel
- ✓ poivre

Préparation

Couper grossièrement 1 kg de witloofs, le blanc d´un poireau, l´oignon et les pommes de terre. Faire revenir légèrement dans 50 g de beurre concentré. Arroser de bouillon et faire cuire.

Passer le potage au mixer. Couper finement le reste des witloofs, les faire revenir dans le reste du beurre. Servir avec de la marjolaine ou de la pimprenelle.