

VELOUTE DE POIREAUX

Lave les poireaux , détaille-les en petits tronçons .

Fait revenir l'échalote émincée dans une casserole à feu doux, avec l'huile d'olive. Une fois qu'elle est translucide, ajoute les poireaux et fait les revenir .Couvre à hauteur avec le bouillon de volaille.

Ajoute la pomme de terre coupée en morceaux. Laisse mijoter à feu doux pendant 35 minutes, vérifie la cuisson.

Passé le tout au blender afin d'obtenir un mélange homogène assez fin.

Ne pas mettre tout le liquide, en garder pour rectifier en fonction de la consistance souhaitée

(Plus il y a de liquide, plus le velouté est liquide).Sachant que l'on ajoute de la crème liquide

Ajoute la crème liquide à ta convenance, assaisonne, remixe à nouveau.

Chips de lard

Préchauffe le four à 210 °C (th. 7). Dispose les tranches de lard sur une feuille de papier cuisson, recouvre d'une autre feuille, pose entre 2 plaques et fait cuire au four 8 à 10 minutes. Vérifie la cuisson, place les chips de lard sur du papier absorbant...elles doivent être craquantes.

Poireaux frits

Fends un blanc en deux. Débite-le en lanières aussi fines et régulières que possible. Plonge les filaments de poireaux dans l'huile chaude. Détachez-les avec une fourchette. Dès qu'ils sont joliment dorés et croustillants, retire-les avec une écumoire et laisse-les égoutter sur du papier absorbant.

Poireaux de 2 à 4 suivant la taille
1 grosse pomme de terre

1 échalote

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Bouillon de volaille ARIAKE

Crème liquide entière (à ajouter
suivant ta convenance)

Sel, poivre

