



POTAGE JULIENNE DARBLAY

Ingrédients pour 8 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre Monalisa
- 500 g de blancs de poireaux
- 250 g de beurre
- 1 pincée de gros sel
- 2 l de bouillon de volaille
- 3,5 dl de crème épaisse
- 150 g de carottes
- 150 g de navets
- 150 g de vert tendre de poireau
- 150 g de céleri branche
- 1 botte de cerfeuil



Progression

Épluchez et lavez les légumes en commençant par les pommes de terre.
Taillez grossièrement les pommes de terre et émincez les blancs de poireaux.

Faites suer à feu doux dans une cocotte, les poireaux avec 50 g de beurre, puis mouillez avec le bouillon de volaille.

Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire doucement à couvert pendant 45 minutes.

Vérifier la cuisson des pommes de terre, et mixez le potage, et le passer au chinois.

Versez le tout dans une cocotte, faites chauffer, ajoutez la crème épaisse et 100 g de beurre.
Mixez le tout pour lier le potage. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.

Taillez finement ces légumes en julienne de 5 cm de long.

Faites fondre le beurre restant dans une sauteuse, ajoutez la julienne du plus ferme au plus tendre et faites revenir doucement 15 mn environ.

Rectifiez l'assaisonnement débarrassez sur un papier absorbant.

Versez le potage dans une assiette ou un bol. Ajoutez en équilibrant les couleurs la julienne de légumes sur le potage.

Servez chaud.

Vous pouvez ajouter quelques pluches de cerfeuil.



Chef NICOLAS ROTA
Chef consultant