



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Potage parmentier

Ingédients :

- 2 poireaux, hachés finement 600 g
- 4 pommes de terre, coupées en morceaux d'environ 2 cm 750 g
- 1 1/2 c.à soupe beurre non salé 22 g
- 1 1/2 c.à soupe huile d'olive 23 mL
- 3 tasses bouillon de poulet 750 mL
- 1 1/2 tasse eau 375 mL
- 1 jaunes d'oeuf
- 3 c.à soupe ciboulette fraîche [facultatif] 9 g
- 1 pincée sel [facultatif] 0.1 g poivre au goût

Méthodes :

1. Préparer les légumes: Hacher finement les poireaux. Éplucher et couper les pommes de terre en dés d'environ 2 cm. 2. Chauffer le beurre et l'huile dans une casserole. Ajouter les poireaux, couvrir, et cuire à feu doux 7-8 min jusqu'à ce qu'ils soient attendris. Ajouter les pommes de terre et faire sauter le tout 2-3 min. Ajouter le bouillon et l'eau. Saler et poivrer. Porter à ébullition, puis baisser le feu, couvrir et mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 25 min. Réduire le potage en purée au mélangeur. 3. Séparer le(s) blanc(s) et le(s) jaune(s) d'oeuf. Mettre le(s) blanc(s) dans un bocal en verre avec couvercle et garder au frigo ou au congélateur pour une prochaine utilisation dans une autre recette. 4. Mettre le(s) jaune(s) dans un petit bol, y ajouter 1-2 cuillerées de potage et bien mélanger le tout à l'aide d'une fourchette. Remettre le potage dans la casserole sur le feu et y ajouter le mélange d'oeuf. Réchauffer à fond. 5. Servir dans des bols. Si désiré, saupoudrer chaque bol de ciboulette hachée.

Astuces :

