VELOUTé DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX (CRéMEUX ET DOUX)



Ce velouté onctueux, aux saveurs douces et réconfortantes, est un grand classique de la cuisine française. Il est souvent associé à la vichyssoise, une variante servie froide, popularisée aux États-Unis au début du 20e siècle par un chef français.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 3 pommes de terre moyennes (type chair farineuse)
- 2 poireaux (parties blanches et vert clair)
- 1 oignon
- 1 gousse d’ail (optionnel)
- 700 ml de bouillon de légumes ou de volaille
- 20 cl de crème fraîche ou crème végétale
- 1 c. à soupe de beurre ou d’huile d’olive
- Sel, poivre, muscade (facultatif)
- Garniture : branche de romarin, ciboulette ou persil

Préparation

Etape 1
Commence par préparer les légumes. Épluche les pommes de terre et coupe-les en petits cubes pour qu'elles cuisent plus rapidement. Lave soigneusement les poireaux pour enlever toute trace de terre, puis émince finement la partie blanche et le vert clair. Épluche l’oignon et la gousse d’ail, puis émince-les également.

Etape 2
Dans une grande casserole, fais fondre le beurre (ou chauffe un filet d’huile d’olive) à feu moyen. Ajoute l’oignon, l’ail et les poireaux, puis fais-les revenir pendant environ 5 minutes en remuant régulièrement, jusqu’à ce qu’ils deviennent tendres et légèrement translucides.

Etape 3
Ajoute ensuite les cubes de pommes de terre dans la casserole. Verse le bouillon chaud par-dessus, juste assez pour couvrir les légumes. Couvre la casserole avec un couvercle, réduis légèrement le feu, et laisse mijoter pendant environ 20 à 25 minutes, jusqu’à ce que les pommes de terre soient bien tendres.

Etape 4
Lorsque les légumes sont cuits, retire la casserole du feu. Mixe le tout à l’aide d’un mixeur plongeant ou d’un blender jusqu’à obtenir une soupe bien lisse et veloutée. Si elle est trop épaisse, tu peux ajouter un peu d’eau ou de bouillon pour ajuster la consistance.

Etape 5
Ajoute ensuite la crème fraîche (ou la crème végétale) à la soupe mixée. Mélange bien pour l’incorporer et réchauffe doucement si nécessaire. Goûte et rectifie l’assaisonnement avec du sel, du poivre, et éventuellement une pincée de muscade râpée pour relever les saveurs.

Etape 6
Verse le velouté dans des bols ou des assiettes creuses. Pour une jolie présentation, dépose une petite branche de romarin, de ciboulette ciselée ou un filet d’huile d’olive sur le dessus. Sers immédiatement, bien chaud.