

Velouté de poireau au gingembre

Ingrédients : pour 2 personnes

1 poireau,
1 pomme de terre,
1 courgette,
1/2 tablette de bouillon de volaille,
2 cm de gingembre frais,
Sel,
1/2 litre d'eau

Préparation :

Peler et émincer : le gingembre, le poireau, la courgette, la pomme de terre.
Mettre le gingembre émincé dans une sauteuse et le faire suer dans un peu d'huile, ajouter le poireau et les faire suer quelques minutes
Ajouter la pomme de terre, la courgette, l'eau, le bouillon de volaille, saler et faire cuire 30 minutes à couvert et à feu doux dès l'ébullition.
Mixer votre potage (si vous le voulez plus onctueux, avant de le mixer retirer du jus, mettre ce jus dans une casserole pour rectifier l'onctuosité).
Servir aussitôt avec un peu de crème fraîche.

Bonne dégustation!