

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation 15 minutes  
Cuisson 30 minutes

Eplucher et couper tous les légumes en petits morceaux.

Dans une cocotte, faire revenir les oignons et les poireaux, dans l'huile d'olive, à feu doux, pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter les pommes de terre et l'eau.

Saler.

Porter à ébullition puis diminuer un peu le feu et laisser cuire pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, bien nettoyer l'orange avec la partie grattante d'une éponge et prélever le zeste.

Le mélanger avec la moitié de la crème fleurette et le Cointreau.

Réserver au frais.

Lorsque les légumes sont bien cuits, retirer la cocotte du feu.

Ajouter le reste de la crème fleurette et mixer finement.

Juste avant de servir, battre au fouet la crème au zeste d'orange et la verser sur la soupe.

Source

Anne-Catherine Bley  
(bar à soupes)

### Commentaires



Cliquer pour agrandir l'image

Un petit velouté original pour une petite soirée entre adultes.

Poireau et agrumes se marient très bien dans ce velouté.

A tester uniquement si vous aimez les agrumes.

### Ajouter un commentaire



### VELOUTE DE POIREAUX AU ZESTE

### D ORANGE



### Ingrédients

500 g de blancs  
de poireaux  
100 g d'oignons  
250 g de  
pommes de terre  
à soupe  
1 cuillerée à soupe  
d' huile d'olive  
1 litre d'eau  
30 cl de crème fleurette  
1 orange  
1 cuillerée à soupe de  
Cointreau  
sel

