



Julie Zyromski

Potage d'été poire, poireaux et coriandre

Portions: 6

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 45 minutes

 6



Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
3 poireaux, tranchés finement
2 litres (8 tasses) de bouillon de légumes salé
2 grosses pommes de terre à chair jaune, pelées et tranchées
5 poires Bosc, pelées et en morceaux
Poivre frais, au goût
Sel, au goût
Feuilles de coriandre, au goût
Graines de citrouille grillées
Huile d'olive extra vierge ou huile aromatisée, au goût

Étapes

1. Dans une casserole, faire revenir à feu moyen le poireau dans l'huile d'olive jusqu'à tendreté.
2. Ajouter le bouillon de légumes, les pommes de terre et les poires.
3. Porter à ébullition, puis baisser le feu pour laisser cuire à petit bouillon. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terres soient tendres.
4. À l'aide d'un mélangeur à main ou dans un mélangeur, pulvériser pour obtenir un potage lisse.
5. Servir chaud avec des feuilles de coriandre, des graines de citrouille grillées et un filet d'huile d'olive.