

Potage aux poireaux, à l'oignon et au Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

80 g de Gruyère Suisse râpé
250 g oignons hachés
3 blancs de poireaux
2 pommes de terre farineuses
1 l bouillon de volaille ou de veau
1/2 l lait bouilli
1/4 l crème
60 g beurre
2 jaunes d'oeufs
sel, poivre
muscade

Préparation

Lavez et épluchez les légumes. Emincez oignons et blancs de poireaux. Faites dorer les oignons et les poireaux dans le beurre. Mouillez avec le bouillon. Assaisonnez. Ajoutez les pommes de terre et faites bouillir 30 minutes. Passez au tamis ou au moulin à légumes. Ajoutez le lait et la crème. Hors du feu, incorporez les jaunes d'oeufs en remuant énergiquement. Rectifiez l'assaisonnement. Poudrez de fromage râpé. Servez en soupière.