

Potage cultivateur (ou presque)



Si je raffole des veloutés en tous genres, j'aime aussi les bons potages taillés accompagnés de croûtons ou de petites pâtes. Ce n'est pas la saison du minestrone alors je vous propose de découvrir le fameux potage cultivateur, un peu revisité en fonction du contenu de mon panier bio (et aussi de mon congèl). Les légumes finement coupés cuisent rapidement dans le bouillon tout en conservant leur fraîcheur et leur croquant.

Horloge et couverts :

Pour 4 assiettes

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 25 minutes

Dans le panier :

- 2 carottes*
- 2 navets jaunes*
- 1 poireau* (surgelé d'un précédent panier)
- 1 branche de céleri* (surgelé d'un précédent panier)
- une poignée de haricots verts surgelés (assaisonnés à l'ail et au persil)
- 1 branche de romarin
- 1 cube de bouillon de légumes
- 20g de beurre salé
- Poivre.



*Panier bio

Préparation :

- Éplucher et laver les légumes frais.
- Émincer finement le poireau et le céleri, tailler les carottes et les navets en paysanne : les couper en bâtonnets et émincer finement pour obtenir des lamelles d'environ 1 cm de côté et 2 mm d'épaisseur.



Dans le faitout :

- Faire fondre le beurre doucement. Y suer rapidement le poireau et le céleri avec la branche de romarin.
- Ajouter les carottes et les navets, suer sans coloration puis verser 800ml d'eau avec le cube de bouillon. Poivrer et porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes sans couvrir.
- Ajouter ensuite les haricots verts, prolonger la cuisson encore de 10 minutes.



Touche finale :

Retirer la branche de romarin. Servir bien chaud avec des croûtons de pain de mie (j'ai fait juste griller les tranches au grille-pain avec de les couper en dés).

