



Velouté de poireaux aux oignons



Ingrédients :

- 2 poireaux émincés
- 2 oignons émincés
- 1 litre de bouillon de légumes
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 branche de romarin
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 cs de crème fraîche (facultatif)
- 25g de pecorino râpé (ou de parmesan)

Faites revenir dans 2 cs d'huile d'olive les poireaux et les oignons émincés dans une grande poêle pendant 5 min. Remuez souvent pour éviter que les légumes attachent.

Dans un grand faitout, versez le bouillon de légumes, ajoutez le romarin et la pincée de muscade et portez à ébullition. Laissez ensuite mijoter 15 min à feu doux à couvert, enlevez alors le romarin et ajoutez les légumes. Laissez cuire 5 min environ. Mixez finement la soupe, ajoutez la crème et le pecorino et remuez bien. Poivrez à votre goût et salez éventuellement.

Parsemez de pecorino pour servir.