



Potage Julienne Darblay



Suggestion de présentation

pour 6 personnes:

500 g de pommes de terre

1 poireau

1 navet

1 carotte

1 branche de céleri

10 cl de crème double

30 g de beurre

pluches de cerfeuil

sel, sucre

Eplucher, laver tous les légumes, réserver les pommes de terre coupées en quartiers dans un récipient d'eau froide.

Réserver un tronçon de blanc du poireau pour la julienne, émincer le restant du poireau sans trop de vert et suer au beurre, mouiller avec 1,5 L d'eau froide, saler et ajouter les pommes de terre. Porter à ébullition, écumer si nécessaire, cuire doucement à couvert pendant une dizaine de minutes environ. Passer le potage parmentier au moulin à légumes ou au mixer puis au chinois fin, ajouter la crème, vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement.

Tailler en fine julienne le navet, la carotte, le céleri et le poireau.

Etuver lentement et sans coloration, la julienne au beurre avec le sel et une pincée de sucre, couvrir d'un [rond de papier sulfurisé](#). Ajouter la julienne cuite au potage parmentier, décorer de quelques pluches de cerfeuil.