

POTAGE CRÉCY

Préparation	10min
Cuisson	30min
Total	40min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

750 ml d'eau ou de bouillon de légumes	½ cuillère à café de sauge FUCHS
7 carottes (env. 300 g)	1 cuillère à café de persil FUCHS
1 petit oignon	125 g de crème fraîche
25 g de beurre	Sel de mer pour assaisonner
2 cuillères à soupe de farine	Poivre noir moulu FUCHS pour assaisonner
½ cuillère à café de thym FUCHS	Éventuellement du sucre pour assaisonner
½ cuillère à café de romarin FUCHS	

Préparation :

1. Mélanger le thym le romarin la sauge et le persil.
2. Peler les carottes et les découper en rondelles. Éplucher l'oignon et le tailler en petits dés. Incorporer la moitié du mélange d'herbes et une pincée de sel à la crème et laisser reposer.
3. Faire fondre le beurre dans un fait-tout, ajouter les dés d'oignon et les rondelles de carottes et faire suer. Saupoudrer le tout de farine, ajouter 1 cuillère à café de sel et poursuivre la cuisson 2 minutes.
4. Déglacer avec 750 ml d'eau ou de bouillon de légumes. Incorporer les herbes restantes, puis laisser mijoter environ 20 minutes à feu doux.
5. Réduire en purée fine avec un mixeur plongeur et rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et une pincée de sucre.
6. Répartir le potage dans des bols et garnir le potage d'une à deux cuillères à café de crème aux épices.

Astuce : accompagner de croutons et d'un vin blanc sec.

