

Potage Liégeois

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 3 poireaux
- 600 g de pommes de terre
- 150 g d'oseille
- 1 branche de céleri
- 200 g de sauce tomate
- cerfeuil
- laurier
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- croûtons frits
- 2 gousses d'ail
- 80 g de beurre

Préparation :

- Nettoyer les légumes et les couper en morceaux.
- Puis les faire revenir dans le beurre.
- Ajouter le céleri, le laurier, l'oseille et les 2 gousses d'ail pelées.
- Assaisonner.
- Ajouter 3 litres d'eau.
- Cuire 45 min.
- Mixer.
- Ajouter la sauce tomate et la crème fraîche.
- Décorer avec le cerfeuil et les croûtons.