

## **Potage poireaux pommes de terre à l'huile de noisettes grillées**

Pour 4 personnes

1 kg de poireaux

50 cl de crème fraîche

½ litre de fond blanc de volaille

15 g de beurre

500 g de pommes de terre

5 cl d'huile de noisette

5 g de noix ou noisettes

Sel et poivre

- Lavez les poireaux et épluchez les pommes de terres. Coupez-les en dés puis faites-les fondre avec du beurre et 2 pincées de sel pendant 3 minutes à feu vif sans cesser de remuer.
- Mouillez avec le fond blanc et la crème. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux pendant 30 à 40 minutes.
- Faites griller les noisettes 2 minutes dans le four en position grill, puis hachez-les et mélangez-les à l'huile d'olive.
- Mixez à chaud le potage, rectifiez l'assaisonnement
- Servez en assiette chaude et disposez dessus un cordon d'huile de noisettes.

### Astuces

Pour obtenir un potage bien lisse, filtrez-le à la passoire fine après l'avoir mixé. Pour un potage plus festif, disposez dessus, au dernier moment, des lamelles de magret de canard fumé.