



Potage de Crocodile

Ingrédients :

- 3 poireaux
- 2 pommes de terre
- 1 courgette
- 1 L d'eau
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre et persil



Recette :

Lavez méticuleusement les poireaux et coupez les en rondelles.
Epluchez, lavez et coupez en morceaux les pommes de terre et la courgette.

Versez le tout dans une casserole, remplissez d'eau.

Faites revenir le mélange à ébullition puis continuez à feu doux pendant 30 minutes.

Lorsque les aliments sont tendres, mixez les légumes.

Salez et poivrez puis ajoutez la crème fraîche.

Saupoudrez de persil

Bon à savoir :

- Il s'agit d'un potage avec un féculent : la pomme de terre, indispensable pour donner le côté onctueux à ce plat.
- N'hésitez pas à mixer plus longtemps pour rendre le potage lisse, ce sera plus agréable en bouche. Avec un bon mixeur, c'est mieux !

