



chef
**ERIC
LEPINE**



EMILE JOB

12 rue du Pont
01090, Montmerle-sur-Saône

POTAGE PARMENTIER, JULIENNE DE CAROTTES

par Eric Lepine

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 200g de poireaux
- 150g de carottes
- 400g de pommes de terre Bintje ou Agata
- 60g de beurre
- 10cl de crème fraîche
- 2l de fond blanc de volaille blanc
- Cerfeuil
- Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Laver, éplucher et émincer les poireaux.
2. Couper les pommes de terre en quartier.
3. Tailler les carottes en julienne.
4. Faire suer les poireaux avec le beurre.
5. Ajouter le fond de volaille, les pommes de terre et laisser cuire.
6. Faire suer la julienne de carottes et réserver pour la finition.
7. Mixer le potage et ajouter la crème.
8. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
9. Pour le service, ajouter la julienne de carottes et les épiluchures de cerfeuil.



Image non contractuelle



L'ASTUCE DU CHEF !

Rajouter quelques croûtons pour plus de croustillant