

## Potage Julienne Darblay *revisité par Mézig*

### Eléments constitutifs pour 4 personnes :

Eléments principaux :	4 beaux poireaux 700 g de pommes de terre (variété pour purée) 60 g de beurre
Eléments de la julienne :	1 belle carotte 1 navet rond 1 branche de céleri 30 g de beurre
Eléments de finition :	10 cl de crème fraîche Peluches de cerfeuil
Assaisonnements et condiments :	1 bouillon marmite Knor Gros sel, sel fin, sucre

### Progression de la recette

Eplucher et laver tous les légumes, maintenir les pommes de terre dans de l'eau froide.

Préparer un litre et demi de bouillon.

Ciseler uniquement le vert de poireaux, garder la partie jaune du poireau ainsi que le blanc (pour d'autres préparations).

### Mettre le potage à cuire

Mettre le beurre à fondre dans une casserole.

Emincer et adjoindre les verts de poireaux, les faire suer environ 5 minutes, **éviter toute coloration**, adjoindre les pommes de terre.

Mouiller avec 1,5 litre de bouillon.

Cuire environ 30 à 35 mn à couvert.

### Préparer et faire étuver la julienne

Mettre à fondre dans une casserole les 30g de beurre.

Ajouter les légumes taillés en julienne.

Assaisonner d'une prise de sucre et d'une pincée de sel fin.

Couvrir et laisser étuver doucement.

Remarque : *le sucre supprime en partie l'âcreté des légumes.*

Préparer les pluches de cerfeuil.

### Mixer et terminer le potage

Ajouter la crème fraîche, adjoindre la julienne en mélangeant délicatement. Vérifier l'assaisonnement.

Dresser le potage bien chaud en soupière, adjoindre au dernier moment les pluches de cerfeuil.

## **Que faire avec le restant des poireaux ?**

### **Avec les blancs, c'est très simple, voilà une proposition :**

Couper les blancs de poireaux d'une longueur de 15cm, les ficeler, et les mettre à cuire dans le potage julienne Darblay.

Les récupérer à l'issue de la cuisson, les réserver.

Prévoir de les servir en poireaux vinaigrette.

### **Et maintenant avec la partie centrale, la plus tendre, de couleur jaune :**

Couper en lamelles de 2cm.

Prendre une sauteuse, faire chauffer avec un peu d'huile d'olive, incorporer une noix de beurre et verser les lamelles de poireaux.

Les faire suer 2 à 3 mn, déglacer avec un vin blanc sec, placer au centre 4 escalopines de saumon.

Verser un bon peu de crème fleurette, assaisonner, couvrir et laisser cuire à feu moyen. Lorsque les escalopines de saumon sont cuites, les dresser sur assiettes avec les lamelles de poireaux autour.

Une ou deux petites pommes de terre cuites à l'anglaise peuvent compléter l'assiette.

*Nota : on peut remplacer le saumon par des filets de poulets ou un émincé de dinde.*

*Variante de l'application : on peut faire aussi un gratin de poireaux avec le blanc et le jaune des poireaux.*