



### Vichyssoise de poireaux de Normandie à la crème aux herbes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de repos : 2 heures

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 300 g blancs de poireaux de Normandie
- 30 g de céleri branche
- 300 g de pomme de terre
- 60 g de beurre
- 100 g de crème épaisse
- 20 g de ciboulette
- 10 g de persil
- 1 l d'eau
- sel et poivre

1. Laver et couper les poireaux de Normandie. Découper le céleri en petits tronçons. Eplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes.
2. Faire cuire tous les légumes dans une casserole avec le beurre pendant 5 minutes et ajouter un litre d'eau, sel et poivre et poursuivre la cuisson à découvert pendant 20 minutes avant de mixer.

3. Mélanger la crème avec les fines herbes hachées, le sel et le poivre, bien mélanger puis réserver au réfrigérateur.
4. Servez la Vichyssoise froide accompagnée d'une belle cuillère de votre crème aux herbes.

© Stephane Leroy pour [les Jardins de Normandie](#)