

Potage purée Crécy

Pour 6 personnes.

500 g de carottes (la partie rouge seulement taillée en minces copeaux), 4 belles pommes de terre farineuses, trois noix de beurre, une c de sucre en poudre, 1 l 1/2 de bouillon, trois c de petits croûtons frits.

Dans une casserole, mettre les carottes avec deux noix de beurre et le sucre; faire doucement étuver à couvert, sans rissoler, vingt minutes. Ajouter 1 l de bouillon et les pommes de terre en quartiers; couvrir, cuire doucement trois quarts d'heure.

Passer au tamis; remettre la purée dans la casserole avec le reste du bouillon, remuer jusqu'à l'ébullition.

Laisser mijoter un quart d'heure.

Hors du feu, ajouter le reste du beurre; verser dans la soupière, ajouter les croûtons de pain frits au beurre. La purée Crécy doit être bien lisse et suffisamment liée.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.