

## Potage Saint-Vincent

Pour 6 personnes.

500 g de pommes de terre, 1/2 l de pois frais écosés, 4 petits poireaux, 2 l d'eau bouillante, un gros œuf de beurre.

Couper les pommes de terre en quartiers et seulement la partie blanche des poireaux, ne pas utiliser le vert; les mettre avec les pois dans une casserole d'eau bouillante salée. Couvrir et maintenir une ébullition assez soutenue pendant une demi-heure.

Passer en purée à la passoire fine. Remettre dans la casserole, faire chauffer en remuant jusqu'à l'ébullition. Avant de servir, mélanger le beurre dans le potage, hors du feu.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.