

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Poireaux	85 gr
échalote	50 gr
Pomme de terre	100 gr
Oseille	200 gr
Huile de courge/Huile de noix	35 ml
Sel de mer	1/2 c. à c.
Miel	1 c. à c.
eau	500 ml (ou fond de légumes)
Vin blanc	85 ml
Feuilles d'oseille	4 pc (pour la décoration)
Huile de courge/Huile de noix	4 c. à s. (pour la décoration)
poivre	

Préparation

1. Préparer les légumes : laver, égoutter et ciseler l'oseille (en conserver 4 jeunes feuilles pour la décoration). Laver, nettoyer et tailler en paysanne les poireaux. Éplucher et ciseler les échalotes. Laver, éplucher, laver et tailler en paysanne les pommes de terre.

2. Cuisson du potage : suer les échalotes et les poireaux à l'huile de courge ou de noix. Ajouter le vin blanc, réduire légèrement. Ajouter le fond de légumes et les pommes de terre. Cuire 20 minutes. Ajouter le miel et l'oseille ciselée. Assaisonner, mixer et rectifier la consistance. Laisser reposer au réfrigérateur.

3. Terminer la vichyssoise : servir bien frais, décorer d'une jeune feuille d'oseille et de quelques gouttes d'huile de courge ou de noix.

