

Potages

Potage Parmentier aux escargots petits gris de Namur

1. Ingrédients pour 6 couverts

1 branche de céleri blanc
1 blanc de poireaux
1 gros oignon
1kg de pommes de terre de très bonne qualité (ayant un goût prononcé de pommes de terre)
Nicolas, charlotte ou l'idéal des rattes
50 gr de beurre de cuisson
sel, poivre
Garnitures : 4-5 escargots par personnes, peluches de cerfeuil

2. Mise en place

Laver les légumes et les détailler en petits morceaux
Faire suer les légumes en premier dans le beurre chaud, puis ajouter les pommes de terre et les faire suer aussi
Mouiller avec 1,5 L de fond de volaille léger
Cuire 25 minutes, passer le potage au mixer, puis au chinois ; si le potage est trop épais le diluer avec du lait
Assaisonner avec sel et poivre, et refaire bouillir
Chauffer les escargots dans leur bouillon

3. Envoi

Dresser le potage bouillant dans de jolies assiettes creuses, ajouter les escargots, et quelques peluches de cerfeuil

Conseil du maitre Cujenê

Le potage ne doit pas être trop léger, l'épaisseur variera en fonction de la qualité des pommes de terre

Vous pouvez légèrement crémer le potage avant l'envoi.