



Potage aux chicons et aux crevettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre
1 oignon (coupé en morceaux)
1 poireau (coupé en morceaux)
1 pommes de terre (épluchée et coupée en dés)
1/2 kilogramme chicon (coupé en morceaux)
1 1/2 l de bouillon de poule
200 ml de crème
100 grammes de crevettes grises (épluchées , Alvo)
ciboulette (ciselée)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une casserole haute. Étuvez-y l'oignon, le poireau et la pomme de terre.
- 2.** Ajoutez les chicons et laissez-les cuire en remuant.
- 3.** Mouillez avec le bouillon de poule et poursuivez la cuisson à feu doux durant 20 minutes.
- 4.** Assaisonnez de poivre et de sel.
- 5.** Mixez et incorporez la crème.
- 6.** Garnissez avec les crevettes et la ciboulette.