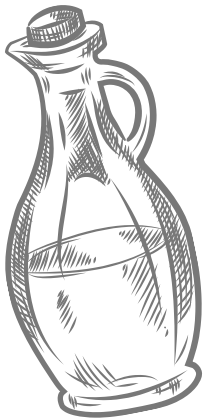
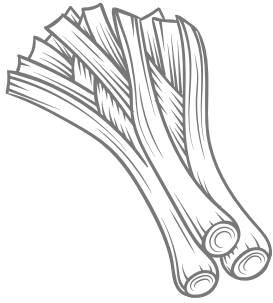




Recette parfaite pour la cuisine collective

Potage aux poireaux et patates



Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :

Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Rendement de la recette de base : 8

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Aliment	Quantité de la recette de base	Nbr de recettes souhaitées	Qté totale
Huile d'olive	15 ml (1 c. à soupe)		
Gros poireaux, hachés	3		
Gousse d'ail, hachée	1		
Grosses patates, pelées et coupées en dés	3		
Bouillon de poulet	1,25 L (5 tasses)		
Thym séché	1 ml (¼ c. à thé)		
Poivre et sel, au goût			
Facultatif : ciboulette fraîche hachée	60 ml (¼ tasse)		

Préparation

- Chauffer l'huile dans une casserole. Ajouter les poireaux et l'ail. Faire revenir à feu doux environ 6 minutes.
- Ajouter les pommes de terre et bien mélanger. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.
- Ajouter le thym, le poivre et le sel. Laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes.
- Passer la soupe au robot culinaire ou réduire en potage au pied mélangeur.
- Garnir de ciboulette fraîche au moment du service.

