

metro



Potage au fromage

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

3 Pommes de terre, pelé et coupé en morceaux de 1 po (2.5 cm)

1 Oignon coupé en morceaux de 1 po (2.5 cm)

2 Gousses d'ail, coupés en deux

190 ml Fromage fondu à tartiner
(3/4 tasse)

125 ml Lait
(1/2 tasse)

Préparation

Dans une grande casserole, déposer les pommes de terre, l'oignon et l'ail. Recouvrir d'eau et porter à ébullition.

Cuire les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Égoutter et réserver le liquide de cuisson.

Passer les légumes au mélangeur jusqu'à consistance crémeuse et homogène.

Remettre les légumes dans la casserole avec le fromage, 375 ml (1 1/2 tasse) de liquide de cuisson et le lait. Bien mélanger.

Assaisonner au goût, réchauffer à feu doux et servir.

Accompagner de pain grillé.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
