

# Potage parmentier

## Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de beurre  
2 à 3 blancs de poireaux émincés  
1 kg (2,2 lb) de pommes de terre épluchées, émincées  
2 l (8 tasses) de bouillon de volaille  
125 ml (1/2 tasse) de lait  
Sel et poivre

## Préparation

1. Faire fondre le beurre dans un chaudron et y faire suer les poireaux.
2. Ajouter les pommes de terre et le bouillon. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
3. Passer au mélangeur afin d'obtenir un potage lisse. Assaisonner de sel et de poivre au goût.
4. Mettre le lait et servir.