

POTAGE PARFUMÉ À LA SAUGE

*2 poireaux coupés en rondelles
2 carottes coupées en rondelles
4 pommes de terre coupées en dés
15 g de margarine végétale
1 cube de bouillon de légumes
1,5 litres d'eau
3 branches de sauge fraîche
sel-poivre*

Dans une grande casserole, fondre la margarine et y faire revenir les légumes pendant une dizaine de minutes. Ajouter l'eau, le cube de bouillon, du sel et du poivre et faire cuire le potage pendant 20 minutes. Vérifier la cuisson des légumes avant de couper le feu.

Plonger dans le potage bouillant les branches de sauge et les laisser infuser 20 minutes. Les enlever ensuite du potage et mixer le tout finement. Réchauffer quelque peu et servir aussitôt.