

## Vichyssoise

Préparation 30 min. – cuisson 30 min. – Réfrigération 1 h

### Pour 4 personnes :

4 beaux blancs de poireau  
1 oignon moyen  
60g de beurre  
1 l de bouillon de poulet  
6 pommes de terres moyennes  
1 l de lait chaud  
50 cl de crème liquide  
25 cl de crème double  
Sel, poivre

### Préparation :

1. Emincez finement les blancs de poireau après les avoir bien lavés. Coupez l'oignon en petits morceaux. Faites revenir l'oignon et les poireaux dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais toujours blancs.
2. Mouillez avec le bouillon de poulet, ajoutez les pommes de terre pelées et coupées en dés et laissez cuire 30 min. environ.
3. Salez, poivrez et passez au tamis ou au moulin à légumes.
4. Remettez la soupe dans une casserole, ajoutez le lait et la crème liquide sans cesser de tourner. Portez à ébullition, vérifiez l'assaisonnement, retirez du feu et laissez refroidir.
5. Ajoutez la crème double et placez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Au moment de servir, décorez avec la ciboulette.

**Variante :** Ajoutez du jus de tomates glacé dans la proportion de ¼ de tasse par tasse de Vichyssoise.

## Lingots au caramel et au chocolat

### Ingrédients pour 14 lingots :

125 g de beurre  
50 g de sucre en poudre  
175 g de farine  
CAMEL :  
125 g de beurre ou margarine  
1 boîte de lait concentré sucré  
ou : 125 g de beurre  
50 g de sucre poudre  
1 c. s. de sirop d'érable  
POUR NAPPER :  
125 g de chocolat à croquer  
15 g de beurre

### Préparation :

1. Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez la farine et mélangez bien. Pétrissez.
2. Garnissez un moule carré beurré de 20 cm de côté, piquez la pâte avec une fourchette et faites cuire 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 180°. Laissez refroidir dans le moule.
3. Mettez les ingrédients pour le caramel dans une casserole et laissez dissoudre à feu doux. Portez doucement à ébullition et laissez cuire 5 à 7 minutes tout en remuant. Laissez refroidir un peu, puis recouvrez la pâte et laissez prendre.
4. Faites fondre le chocolat et le beurre à feu doux, mélangez bien et étalez sur la garniture quand elle est bien prise. Laissez prendre, puis découpez le gâteau en rectangles.