 **Crème de légumes à la poudre d'ail**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Avril/Creme-de-legumes-a-la-poudre-d-ail/Creme-de-legumes-a-la-poudre-d-ail-DSCN4846_24823.jpg)  
**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- ½ boule de céleri-rave** **- 3 petits poireaux** **- 2 oignons** **- 300 ml de lait (+ un peu éventuellement)**  
**- 80 g de crème fraîche épaisse** **- 250 ml de bouillon de volaille** **- huile d'olive** **- sel & poivre du moulin**  
**- ail séché**

* Éplucher et laver les légumes.
* Émincer les oignons.
* Couper le céleri en petits dés.
* Garder uniquement la partie tendre du vert sur les poireaux et les couper en petits tronçons.
* Faire suer dans un filet d'huile d'olive les oignons et les poireaux.
* Ajouter le céleri et remuer.
* Mouiller avec le bouillon et le lait.
* Laisser cuire à petits frémissements pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
* Mixer finement et rajouter un peu de lait si le potage vous paraît trop épais.
* Ajouter la crème et mixer à nouveau.
* Goûter, rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
* Servir chaud, saupoudré d'une pincée d'ail séché.