 **Velouté poireaux-mimolette**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 650 g de poireaux
- 400 g de pommes de terre
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 250 ml de lait
- 1 litre d'eau
-  200 ml de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de** [**mimolette**](http://recettes.de/mimolette) **râpée
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- muscade**

Nettoyez et laver les poireaux.
Prélever quelques rondelles pour la décoration et émincer finement le reste.Éplucher et laver les pommes de terre, les couper en dés.Faire cuire les rondelles de poireaux à l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Égoutter et réserver.
Faire revenir les dés de pommes de terre dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les poireaux émincés et laisser [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) quelques minutes en remuant.
Lorsque les poireaux sont "tombés", ajouter le lait, l'eau et le bouillon.
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 30 minutes, à découvert.
Mixer finement le potage et le reverser dans la casserole.
Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre et râper un peu de muscade**.**Au moment du repas, réchauffer le potage à feu doux.
Râper la mimolette.
Mélanger la crème et le jaune d'œuf.
Verser la crème dans le potage très chaud en remuant, sans faire bouillir.
Servir dans des assiettes ou des bols et répartir le fromage râpé et les rondelles de poireaux.
Déguster bien chaud.