 **Potage Crécy**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/02/potage-crecy-p1090156-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 2** [**poireaux**](https://recettes.de/poireaux) **(400 g)  
- 2 càs d'Huile (1)**  
**- 1 kg de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1,750 g d'eau**  
**- 2 tablettes de bouillon de légumes**  
**- 100 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz) **(2)**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 100 g de crème fraîche**

Éplucher et émincer l'oignon.  
Nettoyer et laver soigneusement les poireaux. Les émincer.  
Éplucher et couper les carottes en dés.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) les dés d'oignon et de poireaux dans l'huile chaude.  
Ajouter les dés de carottes et laisser revenir pendant quelques minutes en remuant.  
Ajouter l'eau et les tablettes de bouillon et porter à ébullition.  
Laisser cuire pendant quinze minutes.  
Ajouter le riz, ramener à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 20 minutes.  
Vérifier la cuisson et l'assaisonnement en sel. Poivrer.  
Mixer finement et passer au tamis éventuellement.  
Ajouter la crème.  
Répartir dans les assiettes ou dans les bols et servir chaud.