**Potage aux poireaux au Thermomix**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/potage-aux-poireaux-au-thermomix-p1070420.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de** [**poireaux**](https://recettes.de/poireaux) **prêt à cuire**  
**- 30 g de beurre**  
**- 1 litre d'eau**  
**- 2 tablettes de bouillon de volaille (ou légumes)**  
**- ½ càs de Maïzena**  
**- 20 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 100 g de crème fraiche**  
**- noix de muscade**.  
Couper les poireaux en petits dés (les miens étaient déjà prêts au congélateur).  
Les mettre dans le bol du Thermomix et mixer **10 sec/vit 8**.  
Racler les parois, déposer le beurre en parcelles.  
Régler **3 min/100°/vit 2**.<

Ajouter l'eau et les tablettes de bouillon.  
Régler **20min/Varoma/vit 2.**Incorporer la crème, la Maïzena, le parmesan et une grosse pincée de muscade râpée.  
Régler **10 min/Varoma/ / [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/thermomix-mijotage-soft.png)**.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin, poivrer et **mixer 30 sec/Vit 3**  
Comme nous n'étions que 2, j'ai servi le potage le premier soir avec quelques [**petits croutons maison**](https://croquantfondantgourmand.com/petits-croutons-maison/) et du comté râpé et le lendemain dans un bol simplement réchauffé.