

La crème de légumes aux fines herbes

2 pommes de terre moyennes; 4 petites carottes; 1 cœur de laitue; 1 côte de céleri; 1 blanc de poireau; 1 tomate; un peu de persil; un peu de cerfeuil; un peu de basilic; 3 cuillères à soupe de poudre de lait écrémé; 1 cuillerée à soupe de maïzena; une petite noix de beurre; sel, poivre.

1. Bien nettoyer tous les légumes, les couper en morceaux. Peler la tomate et lui enlever ses pépins. Mettre le tout dans une casserole avec un bon litre d'eau. Saler, couvrir et faire bouillir à tout petit feu 40 minutes environ.

2. Puis passer le tout au mixer et remettre sur le feu. Délayer la maïzena, ainsi que la poudre de lait écrémé dans une demi-verre d'eau. Verser ce mélange sur le potage en ébullition en fouettant jus-

qu'à épaississement. Hacher les herbes ensemble, les ajouter au dernier moment avec une petite noix de beurre. Rectifier l'assaisonnement et servir.