

## Potage océan au Giraumon

---



---

**Temps de préparation : 30 mn**

**Temps de cuisson : 40 mn**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

1 kg de Giraumons  
carottes  
navets  
poireaux  
sel, poivre  
1 kg de crevettes  
1 verre de vin blanc sec  
150 gr de chou  
huile  
échalotes  
eau  
1 cuil. à soupe de citron  
ail  
crème fraîche

**Préparation:**

Lavez, épluchez, épépinez et coupez les légumes en dés(giraumons, carottes, navets). Emincez les poireaux, le chou et les échalotes.  
Faites revenir les échalotes 5mn dans une cocotte bien huilée.  
Ajoutez les légumes, l'eau, le sel, le poivre et faites cuire à couvert 20 mn.  
Décortiquez les crevettes et faites-les revenir avec l'ail, les échalotes émincés et le citron.  
Arrosez de vin blanc et faites cuire 10 mn.  
Mixez l'ensemble de la préparation.  
Passez tous les légumes au mixeur et incorporez-les à la préparation précédente.

## Potage océan au Giraumon

---

Mélangez bien le tout et servez chaud accompagné de crème.

**Astuce:** Vous pouvez conserver quelques crevettes pour la décoration et vous servir du giraumon comme soupière.

Vous pouvez également remplacer le Giraumon par de la Musquée.