

Soupe de poireaux & pommes de terre

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Cocotte de base 8 pers.
Poireaux	8	10
Pommes de terre	8	10
Cube de bouillon	1 (facultatif)	1,5 (facultatif)
Crème fraîche ou crème végétale	-	-
Sel, poivre	facultatif	facultatif
Eau	1,15 l	1,5 l

Préparation :

- 1 - Nettoyez les poireaux et coupez-les en tronçons de 3 à 4 cm environ.
- 2 - Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en 4.
- 3 - Mettez le tout dans la cocotte.
- 4 - Ajoutez le cube.
- 5 - Couvrez d'eau.
- 6 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	55 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Maxi	Maxi

Conseils / Notes :

- Mixez le tout afin d'obtenir un velouté.
 - Au moment de servir, incorporez un peu de crème fraîche ou de crème végétale (facultatif).
 - Si besoin, ajoutez un peu d'eau.
-
-
-
-