

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.
-
-
-
-