

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
cuisson environ 45 minutes

Epluchez les oignons, émincez-les.

Epluchez les poireaux en gardant un peu de vert, les lavez, les couper en morceaux.

Pelez et lavez les pommes de terre, les coupez en dés.

Epluchez les gousses d'ail, dégermez-les et hachez-les.

Lavez le cerfeuil.

Dans une cocotte, faire revenir quelques minutes dans le beurre, les oignons et l'ail, puis ajoutez les poireaux, le cerfeuil et faire revenir pendant 5 minutes, ajoutez les pommes de terre, l'eau et le cube de bouillon.

Salez et poivrez.

Amenez à ébullition, puis laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Passez au moulin à légumes.

Rectifiez l'assaisonnement.

Servir bien chaud avec un nuage de crème fraîche (facultatif).

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Soupe parfaite pour les longues soirées d'hiver.
Cette soupe peut se congeler.

Ajouter un commentaire



SOUPE POIREAUX CERFEUIL



Ingrédients

1 botte de poireaux
1 botte de cerfeuil +
4 brins pour la déco
4 pommes de terre
moyennes
2 oignons
2 gousses d'ail
30 g de beurre
1 litre 5 d'eau chaude +
1 cube de bouillon
de légumes
sel/poivre
crème fraîche (facultatif)

