

SOUPE DE POIREAUX (4 personnes)

- 4 poireaux
- 1 pomme de terre à chair tendre
- 1 litre de bouillon de légumes maison
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier sauce
- Huile d'olive
- Sel, poivre, persil frais

Eplucher et laver les poireaux avant de les couper en lamelles.

Eplucher et laver la pomme de terre avant de la couper en morceaux.

Eplucher et émincer l'échalote. Eplucher et hacher la gousse d'ail.

Faire revenir l'échalote dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive; laisser colorer légèrement. Ajouter l'ail, les feuilles de laurier sauce, les lamelles de poireaux et les morceaux de pomme de terre. Faire revenir 5 minutes.

Ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter 25 minutes.

Enlever les feuilles de laurier sauce et mixer le tout; saler si nécessaire et poivrer.

Servir bien chaud avec du persil frais haché.

