CUISINE junior

Fiches officielles

ALEXANDRE by FORELLI

SOUPE DE POIREAUX



RÉALISATION

SOUPE DE POIREAUX



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg de poireaux
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 litre de bouillon de volaille
- 20 cl de crème fraîche
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Laver et émincer les poireaux et l'oignon.
2. Éplucher et coupez les pommes de terre en cubes.
3. Faire suer les légumes dans une grande casserole avec un peu de matière grasse.
4. Ajouter le bouillon et laisser mijoter 20 minutes à feu doux.
5. Mixer la préparation, puis incorporer la crème fraîche. Assaisonner.
6. Servir chaud, décoré d'un filet de crème et de ciboulette fraîche.

FRAÎCHEUR & CARACTÈRE