



Soupe poireaux et pommes de terre

28/11/2017 à 14h27

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 6 pommes de terre
- 1 quinzaine de blancs de poireaux
- 2 cubes de bouillon de volaille
- sel, poivre

Préparation :

- Lavez les légumes et émincez les poireaux en réservant un blanc émincé ;
- Faites suer les poireaux dans une cocotte et ajoutez un morceau de beurre ;
- Ajoutez 5 pommes de terre non épluchées (pour plus de goût), coupées en morceaux ;
- Mouillez d'eau, salez légèrement, poivrez et mettez deux cubes de bouillon de volaille ;
- Pendant la cuisson, mettez à fondre le blanc mis de côté et la pomme de terre (épluchée) émincée aussi ;
- Laissez cuire (ajoutez du bouillon de la soupe ou de l'eau) jusqu'à ce qu'ils soient obtenir des légumes fondants ;
- Moulinez la soupe et ajoutez les légumes (avec leur jus de cuisson).