



Soupe à l'oseille

02/09/2011 à 15h09

Par [Dr Christian Leclerc](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 1 l d'eau
- 2 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 200 g d'oseille
- 1 cube de bouillon de volaille dégraissé
- 1 cuillère à soupe d'huile olive-colza à l'estragon
- 1 branche d'estragon frais

Préparation :

- Après avoir épluché les légumes on peut les faire revenir dans un peu d'huile d'olive, et ajouter l'eau avec le bouillon cube. J'utilise systématiquement le *blender* qui mixe finement les légumes et donne de l'onctuosité.

L'astuce du chef :

Au moment de mixer, ajoutez la cuillère à soupe d'huile et les feuilles d'estragon.