Banque Alimentaire
de l'Isère

Soupe poireaux pommes de terre

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 ou 3 poireaux
- 300 gr de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de crème fraiche
- 1,25 litre d'eau
- 20 gr de beurre
- Sel
- Poivre
- Persil

PRÉPARATION

- Mettre de l'eau à bouillir.
- Eplucher les légumes.
- Les laver et les couper en morceaux.
- Faire revenir les poireaux dans le beurre (sans coloration). Ajouter les pommes de terre puis l'eau bouillante salée et un peu de sel.
- Laisser cuire 30 à 40 minutes.
- Mixer le tout.
- Ajouter le poivre, la crème, le persil effeuillé. Faire prendre l'ébullition, puis servir.

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Coût : moins de 0,50€ / personne