

Soupe poireaux-pommes de terre



Pour 4 personnes, il vous faut :

- 1 kg de pommes de terre
- 3 poireaux
- 30 g de beurre
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 litres d'eau
- 1 échalote
- sel fin
- poivre

Poids total de ces ingrédients : 3 735 grammes

Durée : 42 min.

- Épluchez 1 kg de pommes de terre.
- Coupez les en petits morceaux, lavez les égouttez les et séchez les dans un torchon.
- Lavez 3 poireaux.
- Coupez les en petits morceaux.
- Dans une très grande casserole ou une cocotte, faites fondre 30 g de beurre sur feu moyen, puis ajoutez 1 échalote hachée et salez.

Faites cuire une minute ou deux.

- Ajoutez les pommes de terre et les poireaux, remuez bien.
- Ajoutez 2 litres d'eau et 2 cubes de bouillon de volaille.
- Faites cuire à couvert jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes, ou 5 minutes à la cocotte à partir du chuchotement.
- Mixez l'ensemble plus ou moins longtemps si vous aimez ou non avoir de petits morceaux.
- Vérifiez que c'est suffisamment salé, et poivrez si vous aimez.

Servez nature, ou avec un filet de crème fraîche, et/ou des petits croûtons grillés.