SOUPE AUX POIVRONS ET AUX EPICES

  
Ingrédients :   
  
2 poivrons verts  
1 poivron rouge  
3 pommes de terre  
2 oignons  
2 petites gousse d'ail  
1 Cuil Soupe d'huile d'olive  
2 petite cuillère[**de mélange du Trappeur**](http://boutique.terreexotique.com/Article/Melange-du-Trappeur--Quebec--70g_this.aspx?)  
1 litre d'eau  
sel, poivre  
1 Cuil Soupe de crème fraîche épaisse allégé  
  
.  
**Préparation :**

1°/ Faire revenir dans un peu d'huile d'olive les poivrons et les oignons coupés en dés. Ajouter les 2 gousses d'ail entières (pour que l'ail ne soit pas trop prononcé).   
  
2°/ Ajouter ensuite les pommes de terre également coupées en dés; saler, poivrer, et [le mélange du trappeur](http://boutique.terreexotique.com/Article/Melange-du-Trappeur--Quebec--70g_this.aspx?). Pour finir  verser l'eau.  
  
3°/ Faire cuire doucement pendant 1 heure.  
  
4°/ Avant de passer au mixeur retirer les 2 gousses d'ail.   
  
5°/ Ajouter la crème fraîche, avant de servir bien chaud.