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.