

SOUPE AUX POIREAUX ET POMME DE TERRE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Corinnette : Atelier de Corinnette !

j'ai juste doublé les proportions, c'est un délice avec les petits croutons!

Ingrédients :

- 120 g de comté
- 600 g de poireaux congelés pour moi
- 300 g de pomme de terre
- 60 g de beurre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 600 g d'eau
- 1/2 c à c de sel
- poivre
- 1 pincée de noix de muscade
- 60 g de crème fraîche

Préparation :

- mettre dans le bol, les poireaux, coupés en rondelles et congelés puis mixer 10 secondes à vitesse 8
- racler les bords, puis ajouter le beurre en morceaux et régler 3 minutes à 100° vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords puis régler 3 minutes à 100° vitesse 2
- ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en dés puis l'eau et le bouillon cube, le sel, le poivre et la noix muscade et régler 10 minutes varoma vitesse 2
- puis à la sonnerie remettre 10 minutes varoma vitesse 2
- à la fin ajouter le comté et la crème puis mixer 1 minute à vitesse 10
- servir avec quelques croutons

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>