

SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE

Ingrédients :

120 g de comté ou gruyère râpé.

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 / vitesse 8

Raclar les bords, puis ajouter le beurre en morceaux et régler **3 minutes / 100° / vitesse 2**

À l'arrêt de la minuterie, raclar les bords puis régler **3 minutes /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 / vitesse 10**

Ajoutez gruyère râpé

Servir avec quelques croutons