

SOUPE DE POMMES DE TERRE, POIREAUX ET PETITS POIS

Pour 4 personnes



Préparation : 10 min

Cuisson : 30 minutes



700 ml de bouillon de poule – 2 poireaux moyens (700 gr) – 1 gousse d’ail – 2 pommes de terre moyennes (400 gr) – 500 gr de petit pois surgelés – 700 ml d’eau – 2 cuil. à soupe de menthe fraîche



- Dans une grande casserole, faites chauffer 2 cuillérées à soupe de bouillon, ajouter les poireaux émincés et l’ail écrasé. Faites revenir 10 minutes en remuant sans cesse, jusqu’à ce que les poireaux soient fondants.
- Ajouter le reste du bouillon, les pommes de terre en morceaux, les petits pois et l’eau. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser frémir à couvert pendant 15 minutes, jusqu’à ce que les légumes soient tendres.
- Faites refroidir 10 minutes. Mixer la soupe en plusieurs fois, afin d’obtenir une consistance veloutée.
- Réchauffer la soupe et ajouter la menthe au moment de servir.