



Soupes

Potage au cresson et aux pois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (finement coupé)
1 gousse d'ail (finement coupée)
1 feuille de laurier
1 litre de bouillon de légumes
300 grammes petits pois (surgelés)
1 bouquet de cresson
1 cuillère à café de menthe (finement coupée)
4 cuillères à soupe de crème (à demi fouettée)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Déglacez avec le bouillon et ajoutez les pois et la feuille de laurier. Portez à ébullition et laissez mijoter 25 minutes à feu doux.

Pendant ce temps enlevez les petites tiges des feuilles du cresson. Écartez le bouillon du feu et retirez la feuille de laurier, ajoutez les petites feuilles de cresson et la menthe et passez la soupe avec soin. Salez et poivrez et ajoutez encore 1 cs de crème dans les assiettes.

