



Soupes

Vichyssoise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 poireau (botte)
3 pommes de terre (moyennes)
1 oignon (finement coupé)
1/2 citron (le jus)
20 grammes de beurre
1 litre de bouillon de poulet
2 décilitres de crème
noix de muscade
ciboulette
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez le blanc de poireau en anneaux. Coupez les pommes de terre épluchées en petits morceaux. Mettez le poireau, les pommes de terre et l'oignon dans une poêle avec le beurre. Assaisonnez avec poivre, sel et un peu de noix de muscade. Aspergez avec un peu de jus de citron. Couvrez et étuvez pendant 10 minutes. Humidifiez avec le bouillon.

Couvrez de nouveau et laissez cuire doucement pendant 20 minutes. Mixez ensemble la crème et la soupe. Mettez la soupe au moins 2 heures au frigo. Servez-la glacée avec de la ciboulette finement coupée.

