



Soupes

## **Soupe aux poireaux et courgettes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour la soupe**

1 tige de poireau (en rondelles)  
2 courgettes (en morceaux)  
1 oignon (haché finement)  
1 litre de bouillon de légumes  
2 gousses d'ail (pressées)  
3 feuilles de laurier  
huile d'olive  
poivre  
sel

#### **Pour la finition**

1 tranche épaisse de pain au levain  
4 cuillères à café de moutarde  
4 tiges d'estragon  
beurre

### **Méthode de préparation**

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde. Faites-y revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez les courgettes et le poireau et faites cuire 5 minutes à feu doux.

Ajoutez le bouillon et le laurier et portez à ébullition. Faites cuire doucement 20 minutes.

Retirez les feuilles de laurier. Mixez la soupe de manière à ce qu'elle soit bien lisse, éventuellement, salez et poivrez. Répartissez la soupe dans 4 bols ou assiettes.

Coupez le pain en dés et laissez-les bien dorés dans du beurre. Mélangez la moutarde à la soupe. Terminez avec les croûtons de pain et l'estragon.

## Ustensiles de cuisine

Mixeur

