



Soupes

Soupe aux petits pois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes petits pois (surgelés)
4 pommes de terre (en quartiers)
2 oignons (hachés gros)
4 cuillères à soupe de croutons
2 litres de bouillon de légumes
4 cuillères à soupe de crème
2 saucisses
pincer noix de muscade
1 poignée de menthe
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez un peu de beurre dans une casserole et faites revenir l'oignon à feu doux. Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre et cuisez 5 minutes.

Ajoutez le bouillon de légumes et la noix de muscade puis portez à ébullition. Ajoutez les petits pois et cuisez encore 5 minutes. Salez et poivrez.

Cuisez les saucisses bien dorées partout puis coupez-les en rondelles.

Retirez la casserole du feu et mixez avec un mixer plongeur pour obtenir une soupe bien lisse. Répartissez la soupe dans les bols et parachevez avec la crème, les croûtons, la menthe et la saucisse.

Faire des croûtons soi-même !

Mélangez des morceaux de pain avec de l'huile, des fines herbes italiennes et/ou du fromage et enfournez cela 25 minutes à 160°C. A mi-cuisson retournez une fois et c'est fait !

Ustensiles de cuisine

Mixeur

