



Soupes

Soupe de pomme de terre & poireau

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de pommes de terre
125 grammes de lardons fumés
1 blanc de poireau
1 décilitre de crème fraîche
125 grammes de Boursin Cuisine (Ail & Fines Herbes)
8 décilitres de bouillon de boeuf
1 cuillère à soupe de beurre
1 oignon (émincé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros morceaux. Le poireau aussi.

Faites revenir les lardons dans le beurre pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite l'oignon, les dés de pomme de terre et le poireau et laissez rissoler le tout pendant 5 minutes.

Déglacez avec le bouillon et incorporez le Boursin et la crème fraîche. Laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.

Mixez le tout et portez de nouveau à ébullition. Salez et poivrez. Délicieux accompagné d'une tranche de pain au fromage à la crème!

Ustensiles de cuisine

Mixeur

