



Soupes

## **Potage de rucola au pesto de noix**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 pommes de terre (en morceaux)  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de beurre  
5 décilitres de bouillon de légumes  
3 décilitres de lait entier  
250 grammes de rucola  
2 cuillères à soupe de crème (battue)  
30 grammes de noix  
noix de muscade  
1 gousse d'ail  
1 oignon  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Hachez les noix très finement et mélangez-les avec 2/3 cs d'huile. Épluchez les pommes de terre en gros morceaux. Hachez gros l'oignon et l'ail.

Étuvez les pommes de terre, l'oignon et l'ail dans le beurre. Versez dessus le lait et le bouillon. Faites cuire 20 minutes avec le couvercle sur la casserole. Entretemps lavez la rucola et coupez-la grossièrement. Ajoutez-la à la soupe, faites cuire ensemble quelques minutes puis mixez finement le potage. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Partagez le potage sur les assiettes puis versez par-dessus un peu de crème et de pesto de noix.

