



Soupes

Potage au camembert

Pour 4 personnes.

Ingrédients

20 grammes de Boursin Cuisine (fines herbes)
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
200 grammes camembert (en cubes)
2 décilitres sauce aux canneberges
6 décilitres de bouillon de légumes
2 cuillères à soupe de vin blanc
2 cuillères à café de maïzena
4 tranches baguette
1 décilitre de crème

Méthode de préparation

Chauffez la sauce aux canneberges et faites-la bien épaissir. Mettez le Boursin, le camembert, le bouillon, la crème, le vin et la maïzena dans un robot de cuisine et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Versez dans une casserole à fonds épais et portez lentement le potage à ébullition. Continuez à mélanger.

Chauffez la sauce aux canneberges et faites-la bien épaissir. Mettez le Boursin, le camembert, le bouillon, la crème, le vin et la maïzena dans un robot de cuisine et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Versez dans une casserole à fonds épais et portez lentement le potage à ébullition. Continuez à mélanger.

Ustensiles de cuisine

Robot de cuisine

