

Soupe de fanes de poireaux

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 40-45 minutes

Ingrédients:

- fanes de 6 poireaux (le vert)
- 6 pommes de terre moyennes
- 1,5 l d'eau
- 1 oignon
- huile d'olive
- 1 verre de lait Juste & vendéen (pour la douceur)
- sel, poivre

Étapes:

- 1) Lavez les fanes de poireaux puis émincez-les finement. Épluchez et lavez les pommes de terre. Pelez et coupez l'oignon en cubes grossiers.
- 2) Faites fondre l'oignon dans une casserole avec un fond d'huile jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez l'émincé de poireaux et faites-le fondre également.
- 3) Ajoutez toute l'eau, saler et poivrer à votre convenance. Plongez les pommes de terre dans cette eau froide. À ébullition, comptez 20 minutes de cuisson.
- 4) Mixez ensuite directement dans la casserole jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter un verre de lait Juste & Vendéen ou plus pour la douceur.