

# Soupe poireaux pomme de terre

● **Difficulté :** Facile

● **Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 1 h

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 poireaux
- 800 g de pommes de terre
- 2 L d'eau
- 2 cubes de bouillon déshydraté de volaille
  - 1/2 cuil à café de sel
  - Poivre
  - 4 vache qui rit

## Préparation :

Épluchez les poireaux et les pommes de terre, Les débiter en petits morceaux et les laver.

Mettre les légumes dans une grande cocotte, ajouter l'eau puis les deux cubes de volailles, salez et poivrez et laissez cuire minimum 1 h.

Mixez le tout, ajoutez les vache qui rit et remettre un coup de mixeur. Goûtez et ajustez l'assaisonnement à votre goût.

Servez nature ou avec une cuillère de crème fraîche dans chaque assiette et pour les plus gourmands un peu de gruyère râpé.

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Caline*