

Soupe au vert de poireaux

Ingrédients

Le vert de 4 poireaux

2 pommes de terre

Concentré de bouillon de volaille

Eau

Préparation

Pour le vert de poireau, couper les bouts abimés ou desséchés (les premières feuilles à l'extérieur en général). Sélectionner uniquement les feuilles souples et d'un vert vif. Bien nettoyer à l'eau froide.

Couper les poireaux en tronçons de 3 cm.

Éplucher et couper les pommes de terre en cubes.

Mettre les légumes dans une casserole et recouvrir avec de l'eau. Ajouter le concentré de bouillon de volaille, selon les directives de votre produit et la quantité d'eau utilisée.

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 20 minutes.

Mixer, assaisonner et déguster!