



Ma soupe poireaux/pommes de terre

Ingrédients :

- 350 g de poireaux (ici, ce sont des surgelés)
- 3 gousses d'ail
- 4 pommes de terre
- 1 carotte
- 1 gros oignon
- 1 cube de bouillon
- 1 bouquet de céleri
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Dans une cocotte, faire rissoler l'oignon coupé en lamelles avec l'huile d'olive.



Ajouter alors la carotte coupée en rondelles et continuer la cuisson.



Ajouter ensuite les rondelles de poireaux ainsi que les gousses d'ail entières et laisser cuire à nouveau à feu doux.



Ajoutez les pommes de terre coupées en 4 et continuer la cuisson tout en remuant.



Ajouter le cube de bouillon.



Ajoutez les feuilles de céleri. Ici, j'ai utilisé du céleri congelé.



Couvrir d'eau. J'ai mis de l'eau jusqu'à la moitié de ma cocotte 8 litres soit 4 litres.



Faire cuire sous pression pendant 10 minutes. J'ai utilisé ma cocotte minute pour gagner du temps mais vous pouvez très bien cuire le tout en cocotte normale.



Enfin, mixer le tout à l'aide du bras du mixeur. La soupe doit être veloutée mais pas épaisse. Enfin, tout dépend du goût de chacun ...



Servir chaud, bon appétit !