

Ingrédients:

- 1 poireau
- 4 carottes
- 6 belles pommes de terres
- 2 CS d'huiles d'olives + 30g de beurre
- 2 oignons
- sel/poivre

Préparation de la recette :

Peler, éplucher et couper tous les légumes en petits morceaux.

Emincer les oignons.

Faire chauffer l'huile d'olives et le beurre dans un faitout et faire revenir les oignons et le poireau jusqu'à ce qu'il soient fondant (5 à 8 mn en remuant souvent) à feu moyen.

Ajouter ensuite les autres légumes et y faire revenir le tout pendant 5 à 10 minutes tout en remuant souvent. Il ne faut pas que les légumes brûlent, je sais quand ils sont bons, cela dégage une odeur, je sais que les légumes sont dorés.

Ensuite verser de l'eau jusqu'à ce que les légumes soient recouverts.

Saler, poivrer et mettre sur le feu le plus fort.

Porter à ébullition, et ensuite remettre sur feux doux et cuire 1h à 1h30.

Vous pouvez manger votre soupe telle qu'elle ou bien la passer au moulin à soupe.

Je sers la soupe en y ajoutant de la crème fraîche liquide et évidemment de l'arôme Maggi ☺

Et je l'accompagne de crêpes aux pommes.

Remarques : si votre soupe vous paraît trop épaisse une fois passée au moulin, rajouter un peu d'eau chaude et réajuster l'assaisonnement avant de servir.