

Velouté de poireaux (recette pour 4 personnes)



Ingrédients:

- 3 beaux poireaux
- 1 litre d'eau ou 50 cl d'eau (si utilisation d'un bu bouillons Phyllae)
- 1 bu bouillons Phyllae
- 2 cuillères à soupe de fromage frais type Saint-Môret

Préparation:

- Préparer les poireaux : les débarrasser des extrémités, les couper en morceaux et les rincer.
- Mettre les légumes dans une casserole et recouvrir avec 1 litre d'eau (ou 50cl d'eau + 1 bu bouillons).
- Porter à ébullition , couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux.
- Verser cette soupe dans le mixeur, ajouter le Saint-Môret et mixer finement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.