



## Soupe vichyssoise

### Ingrédients pour 4 pers

- 250g Pommes de terre
- 250g Poireaux
- 30g Beurre
- 20cl Crème épaisse
- 2 Tablettes de bouillon de volaille

### Étapes de préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes. Éliminez le vert des poireaux, coupez-les dans la longueur, rincez-les et détaillez-les en tronçons.

Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez les pommes de terre et les poireaux à revenir 10 min à feu doux, en remuant.

Ajoutez 1 litre d'eau bouillante et le bouillon en tablette. Mélangez et laissez frémir 25 min.

Mixez la soupe en ajoutant la crème. Servez.

### Astuces et conseils pour Soupe vichyssoise

Servez avec des pousses de graines germées et un filet d'huile d'olive. Délicieux chaud ou frais.

Garnir avec une brunoise de scampis et une crème de sésame et des fils de poireaux passé en friture