

metro



Soupe aux pommes de terre

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

6 PERSONNES | 0:10 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe)	Beurre
4	Oignons verts, émincés
1	Branche de céleri, hachée
560 ml (2 1/4 tasses)	Bouillon de légumes prêt à utiliser Campbell
3	Pommes de terre moyennes, coupées en tranches de 0,5 cm (1/4")
1	Pincée de poivre
375 ml (1 1/2 tasse)	Lait

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le beurre à feu moyen.

Faire cuire les oignons et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajouter le bouillon, les pommes de terre et le poivre et porter à ébullition.

Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Déposer la moitié du mélange de pommes de terre et la moitié du lait dans un mélangeur ou un robot culinaire et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Répéter avec le reste du mélange de pommes de terre et de lait.

Remettre dans la casserole.

Faire cuire à feux doux jusqu'à ce que la soupe soit chaude.

Conseil:

Saler au goût, si désiré.

Garnir de fromage râpé, d'oignons verts ou de bacon émietté.

Source : Campbell

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
