

metro



Soupe de poireaux et pommes de terre

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 2 Votes

 Sans Gluten

1,5 LITRE | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Beurre
(2 c. à soupe)

2x250 g Poireaux en rondelles
(2x8 oz)

5 Pommes de terre moyenne, coupées en tranches fines

1 1/2 l Eau froide ou bouillon léger
(6 tasses)

95 ml Crème 35%
(3/8 tasse)

Au goût, cerfeuil, thym

Quantité suffisante, sel et poivre du moulin

Préparation

Dans une casserole, faire fondre le beurre, y faire revenir les poireaux sans les colorer. Saler.

Ajouter les pommes de terre et l'eau.

Faire bouillir à gros bouillons pendant 15 minutes. Réserver hors du feu.

Ajouter la crème. Assaisonner.

Servir aussitôt.

Quelques croûtons et du fromage râpé compléteront cette soupe.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
