



La soupe de poireaux et pommes de terre

Pour 4 parts

- 1 poireau
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 oignon (optionnel)
- 1 bouillon cube (optionnel)
- sel et poivre
- 1 litre d'eau



1. Bien nettoyer les poireaux et retirer les feuilles extérieures qui seraient trop dures. Les couper en rondelles.
2. Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en gros morceaux.
3. Éplucher l'oignon et le couper en gros morceaux.
4. Placer le bouillon de légumes dans 1 litre d'eau et ajouter les légumes. (Si vous n'avez pas de bouillon cube, mettez juste du sel.)
5. Laisser cuire une heure.
6. Mouliner et ajuster l'assaisonnement.

