



L'ENTRÉE

SOUPE DE POMMES DE TERRE

★★★★★ (100)

ENV. 25 MINUTES
POUR 4 PERSONNES**INGRÉDIENTS**

- 1 cs** de beurre
- 1** oignon finement haché
- 800 g** de purée de pommes de terre de la veille
- 8 dl** de bouillon de légumes
- 0.5 dl** de crème
- sel & poivre

P O U R L E D R E S S A G E

- un peu** de crème
- Ciboulette

PRÉPARATION

- 1** Faire fondre le beurre dans une cocotte, y ajouter l'oignon et faire revenir. Ajouter la purée de pommes de terre, remuer lentement le bouillon et porter à ébullition à feu moyen.
- 2** Ajouter la crème et assaisonner tout en continuant de mélanger. Couper la ciboulette finement avec des ciseaux et l'intégrer à la soupe. Verser un peu de crème sur la soupe. Parsemer le reste de ciboulette sur le dessus du plat et servir.

ASTUCE

- La soupe peut être préparée à partir de restes de purée de pommes de terre ou avec quelques pommes de terre à chair farineuse.