



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Soupe de poireaux, PDT et croutons

 Pour 2 personnes Très facile 35 min**2.85€ La portion** (prix indicatif)

Dans cette soupe, on y trouve des poireaux, des PDT et du pain (une astuce pour éviter l'aspect gluant que donne la pomme de terre mixée, tout en conservant la texture).

Pour plus de saveurs, vous pouvez ajouter un bouillon cube et/ou une branche de thym. A déguster chaud et au chaud avec des croutons !

Les ingrédients

- **2 pièce** de Poireau
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **1 tranche** de Pain de mie nature
- **40 g** de Croûton nature
- **90 g** de Pomme de terre pour purées, frites

Étapes de préparation

**Préparation : 12 min****Cuisson : 23 min****Attente : 0 min**

- 1 Enlevez les feuilles extérieures et les extrémités des poireaux. Coupez des rondelles de 2 cm (parties blanche et verte).
- 2 Rincez les rondelles à l'eau froide pour enlever la terre et égouttez-les.
- 3 Ciselez l'oignon.
- 4 Faites fondre 1 grosse càs de beurre dans une casserole. Quand il est mousseux, ajoutez les poireaux, les oignons et ½ càc de sel.
Faites suer les légumes à feu doux pendant 10 minutes. Les poireaux doivent être mous et

à peine commencer à dorer.

- 5 Pendant ce temps, épluchez la pomme de terre et coupez-la en gros dés. Conservez-les dans de l'eau froide en attendant.
- 6 Après 10 minutes, versez 500 ml d'eau dans la casserole (optionnel : ajoutez un cube de bouillon de légumes). Ajoutez les cubes de pommes de terre.

Astuce : ajoutez une branche de thym.

- 7 Portez à frémissement et faites cuire 10 minutes à feu doux, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- 8 Ajoutez ensuite la tranche de pain de mie en morceaux. Continuez la cuisson pendant 2 minutes puis enlevez la casserole du feu.
- 9 Enlevez le thym si vous en avez mis. Mixez la soupe.
Ajoutez plus de sel et de poivre si besoin.
- 10 Vous pouvez servir la soupe tiède ou la réchauffer quelques minutes.
Servez la soupe dans les bols. Ajoutez dessus quelques croûtons.
Finissez avec un filet d'huile d'olive.