

Recettes

SOUPE POIREAUX OIGNONS

Ingrédients

- 6 poireaux
- 6 oignons
- 1L de bouillon de légumes (eau + bouillon en poudre)
- 1 brique de crème de soja
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Noix de muscade en poudre

Préparation

Lavez et couper les poireaux.

Couper les oignons et les faire revenir dans un peu d'huile.

Ajouter les poireaux, les cuire 2-3 minutes puis ajouter le bouillon. Laisser cuire jusqu'à ébullition.

Mixer le tout avec le sel, le poivre et la muscade.

Ajouter la crème avant de servir.

Bon appétit !