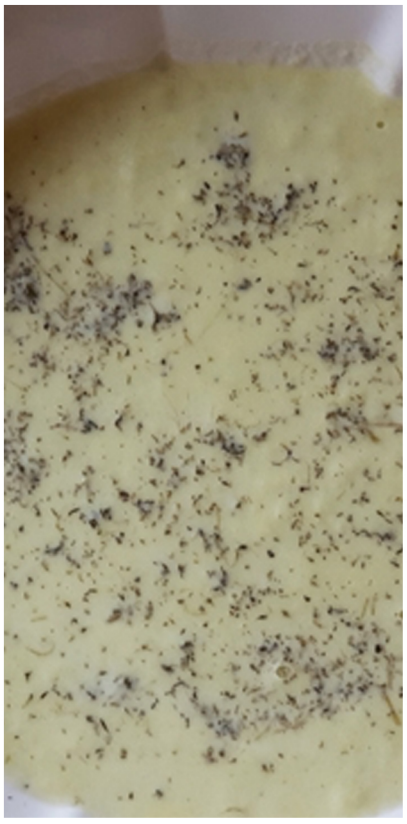
SOUPE DE POIREAUX CITRONNÉS

Entrée



6 personnes | 40 min | 0,9 € / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 6 Poireaux
- 4 CàS d'Huile d'olive au citron **(Réf : 170)**
- Sel
- Poivre noir
- 6 CàS de Crème entière liquide
- 2 CàS de Basilic semi-frais **(Réf : 250)**
- 1,5L d'Eau

PRÉPARATION

1. Laver et couper les poireaux en ne gardant que peu de partie verte
2. Les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive au citron
3. Une fois translucides, les cuire à la casserole avec 1,5 litre d'eau pendant 20 minutes
4. En fin de cuisson, les mixer en rajoutant la crème entière liquide
5. Saler, poivrer à votre goût
6. Saupoudrer de basilic semi frais