



THE J.M. SMUCKER Co

Soupe aux pommes de terre et aux poireaux

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 4 N/A

Ingredients

- 1 c. à table (15 mL) beurre
- 1 tasse (250 mL) poireaux, en tranches (le blanc seulement, 2 ou 3 poireaux)
- 2 pommes de terre, pelées et coupées en dés
- 1 1/2 tasse (375 mL) bouillon de poulet
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** 2%

Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- pincée sel et poivre noir
- persil frais, haché (facultatif)

Directions

Step 1:

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Y faire revenir les poireaux en remuant pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli.

Step 2:

Ajouter les pommes de terre et le bouillon de poulet et porter à ébullition.

Step 3:

Couvrir, baisser le feu à moyen-doux et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Step 4:

Transférer la préparation dans un robot culinaire ou un mélangeur à l'aide d'une cuillère à égoutter et battre jusqu'à consistance onctueuse.

Step 5:

Remettre la préparation dans la casserole. Incorporer, petit à petit, le lait évaporé, saler et poivrer, puis réchauffer à feu moyen-doux en évitant de faire bouillir.

Step 6:

Garnir de persil frais, si désiré.

Pour nettoyer les poireaux, faites d'abord une incision dans le sens de la longueur, puis rincez les poireaux à l'eau courante pour retirer le sable.

Images

