

Soupe aux pommes de terre

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

35 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à s. beurre
- 4 oignons verts, émincés
- 1 branche de céleri, hachée
- 2 1/4 tasses Bouillon de légumes Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 3 pommes de terre moyennes, coupées en tranches de
- Poivre noir
- 1 1/2 tasses lait

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Dans une casserole, faire chauffer le beurre à feu moyen. Faire cuire les oignons et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 2.** Ajouter le bouillon, les pommes de terre et le poivre et porter à ébullition. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- 3.** Déposer la moitié du mélange de pommes de terre et la moitié du lait dans un mélangeur ou un robot culinaire et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Répéter avec le reste

du mélange de pommes de terre et de lait. Remettre dans la casserole. Faire cuire à feux doux jusqu'à ce que la soupe soit chaude.

Conseils et Recettes

Salez au goût, si vous le désirez. Garnissez de fromage râpé, d'oignons verts ou de bacon émietté.

Avez-vous cuisiné cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.