

# Soupe crémeuse aux pommes de terre à l'irlandaise

TEMPS DE PRÉP

**10 MIN**

TEMPS TOTAL

**40 MIN**

PORTION

**5**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à s. beurre
- 4 oignons verts, émincés
- 1 branche céleri, émincée
- 1 3/4 tasses Bouillon biologique de légumes végétarien, de CAMPBELL'S®
- 1/8 c. à t. poivre noir, moulu
- 3 pommes de terre de taille moyenne, coupées en tranches de 0,5 cm (1/4 po)
- 1 1/2 tasses lait

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

## Préparation

1. Faire chauffer le beurre à feu mi-vif, dans une casserole. Ajouter les oignons et le céleri, et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter le bouillon, le poivre noir et les pommes de terre. Amener à ébullition. Couvrir et cuire à feu doux pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

**3.** Mettre la moitié du mélange de bouillon et la moitié du lait dans un mélangeur. Couvrir et mélanger jusqu'à ce que la texture soit veloutée. Répéter ces étapes en mettant le reste du mélange et du lait. Remettre le mélange dans la casserole. Faire chauffer.

---

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**