


metro



Soupe de poireaux et pommes de terre

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 2 Votes

 Sans Gluten

1,5 LITRE | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Beurre
(2 c. à soupe)

2x250 g Poireaux en rondelles
(2x8 oz)

5 Pommes de terre moyenne, coupées en tranches fines

1 1/2 l Eau froide ou bouillon léger
(6 tasses)

95 ml Crème 35%
(3/8 tasse)

Au goût, cerfeuil, thym

Quantité suffisante, sel et poivre du moulin

Préparation

Dans une casserole, faire fondre le beurre, y faire revenir les poireaux sans les colorer. Saler.

Ajouter les pommes de terre et l'eau.

Faire bouillir à gros bouillons pendant 15 minutes. Réserver hors du feu.

Ajouter la crème. Assaisonner.

Servir aussitôt.

Quelques croûtons et du fromage râpé compléteront cette soupe.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
