

Velouté poireau-pomme de terre aux herbes

Pour 4 personnes

2 gros poireaux

600g de pommes de terre

1 oignon

1 cube de bouillon de volaille

1 grosse poignée de feuilles de sauge

15 à 20 brins de thym

1 cube de bouillon de poulet

Coupez les poireaux en rondelles et lavez-les.

Epluchez et ciselez l'oignon.

Versez 1 filet d'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez les poireaux et l'oignon, couvrez et laissez réduire 10 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.

Epluchez et lavez les pommes de terres, coupez-les en morceaux et incorporez-les à la cocotte; ajoutez le cube de bouillon les herbes et versez 1 litre d'eau bouillante. Laissez cuire pendant 25 à 30 minutes (les pommes de terre doivent être bien cuites) à couvert.

Mixez la soupe, salez a votre gout et préparez les croutons, voila.