

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

## SOUPE DE POIREAUX



Pour 2 assiettes :

- 4 poireaux
- 1 oignon
- 1/2 l. d'eau
- 1/2 l. de bouillon de volaille
- 2 c. à soupe de lait de coco
- 2 c. à café de muscade en poudre
- Sel, poivre

Coupez les légumes pelés grossièrement en morceaux, rajoutez le bouillon et la même quantité d'eau. Salez, poivrez. Faites cuire à feu moyen pendant 35 min.

Mixez, ajoutez le lait de coco, la muscade, salez, poivrez. Mélangez bien et servez aussitôt.