***Soupe de poireaux au sarrasin***



***Pour 4 personnes***

*2 poireaux*

*150g sarrasin*

*300g de pommes de terre*

*1 oignon*

*Quelques feuilles de menthe*

*Sel, poivre*

*Piment d'Espelette*

*250g de mascarpone*

Epluchez les pommes de terre et l'oignon, coupez-les en morceaux.

Coupez les poireaux en tronçon, rincez-les, retirez les feuilles abimées et le pied.

Versez le l'eau dans une cocotte minute jusqu'à la hauteur du fond du panier à légume, portez-la ébullition, ajoutez les feuilles de menthe et le sarrasin avant de placer le panier et de le remplir avec les légumes.

Fermez la cocotte et comptez 15 minutes de cuisson à partir du moment où elle se met à siffler.

Une fois qu'ils sont cuits, versez les légumes dans leur eau de cuisson et mixez-les avec un mixeur plongeant. Salez, poivrez, incorporez le mascarpone, rectifiez la texture en ajoutant un peu d'eau bouillante et pour finir ajoutez un peu de piment d'Espelette et la soupe est prête.