

Potage aux haricots verts



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Simple et rapide, cette soupe est idéal pour l'hiver.

Ingrédients

- 600 g d'haricots verts
- quelques de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 cube de bouillon - aux légumes
- 1 cs rase de philadelphia
- un peu de curry
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une cocotte, mettez les haricots verts, les gousses d'ail, le bouillon cube, les pommes de terre épluchées et coupées en dés et une pointe de curry. Portez à ébullition et faites cuire une vingtaine de minutes.
- 2 N'utilisez pas le mixeur mais privilégiez le moulin à légumes afin que la grille retienne tous les fils des haricots verts. Rectifiez l'assaisonnement et pour donner plus d'onctuosité à ce potage, ajoutez une bonne cuillère à soupe de Philadelphia.
- 3 Servez avec une pointe de crème.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

