

## Soupe aux poireaux pommes de terre



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Choisissez des pommes de terre à chair farineuse. Cette recette a été élaborée par Jean-Pierre Coffe, dans son livre « Ce que nous devons savoir sur la pomme de terre », aux éditions Plon.*

### Ingrédients

- 4 belles pommes de terre à potage
- 2 beaux poireaux
- 1 gros oignon blanc
- 1 litre de bouillon de poule (ou d'eau)
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à café de sel fin
- 10 tours de moulin à poivre
- 0,5 litre de lait

### Préparation

- 1 Épluchez et lavez soigneusement les poireaux. Épluchez l'oignon et les pommes de terre.
- 2 Dans une casserole, mettez le beurre, les poireaux et l'oignon émincés finement. Laissez suer doucement durant 10 minutes.
- 3 Ajoutez le bouillon de poule (ou l'eau), le sel et le poivre. Laissez bouillotter doucement à couvert 20 minutes.
- 4 Coupez les pommes de terre comme des chips et faites-les cuire dans le lait à feu doux. Elles doivent rester fermes.
- 5 Ajoutez la moitié des pommes de terre aux poireaux, passez le reste en purée au moulin à légumes et ajoutez-les à la soupe pour faire la liaison. Rectifiez l'assaisonnement.

Proposé par

**Pommes de terre de France**



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com) et toutes les infos sur la pomme de terre sur [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

