

Soupe de pommes de terre et pommes



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 12 tranches fines de poitrine fumée
- 4 pommes
- 1 pomme de terre
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 40 cl de crème liquide
- 1 noix de beurre - 1/2 sel
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites chauffer 1 litre d'eau avec le bouillon de volaille.
- 2 Épluchez la pomme de terre et les pommes et taillez-les en dés.
- 3 Émincez l'oignon et faites-le revenir dans un grand faitout avec la noisette de beurre.
- 4 Ajoutez les pommes puis le bouillon et enfin les dés de pomme de terre.
- 5 Laissez cuire 20 minutes à découvert.
- 6 Pendant ce temps, faites revenir et griller la poitrine à la poêle afin qu'elle soit croustillante.
- 7 Mixez la soupe, salez et poivrez à votre convenance.
- 8 Deux minutes avant de servir, ajoutez la crème bien froide et mélangez.
- 9 Répartissez dans les bols, râpez un peu de pomme sur le dessus et ajoutez les copeaux de poitrine fumée.

Proposé par

Chez Françoise

- Si Françoise n'est aujourd'hui plus parmi nous, nous vous invitons à aller voir de magnifiques articles sur son [blog "Chez Françoise"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

