



VELOUTÉ DE POIREAUX ET POIS CASSÉS

Ingredients

120 gr de pois cassés
350 gr de poireaux
600/700 ml de bouillon de légumes
100 ml de crème liquide
Sel & poivre
Huile d'olive

Préparation

1. Laver les poireaux et les couper finement. Pour une soupe, vous pouvez garder le vert.
2. Mettre un peu d'huile dans une cocotte et faire cuire les poireaux pendant environ 10 minutes à feu moyen. Remuer régulièrement.
3. Ajouter les pois cassés.
4. Recouvrir de bouillon de légumes.
5. Porter à ébullition et laisser cuire avec un couvercle pendant environ 40 minutes.
6. Assaisonner et mixer.
7. Ajouter la crème et au besoin, un peu de bouillon pour avoir la consistance qui vous plaît.

