

# Potage d'hiver

CUISIMAGES

Réf :  
1802

Type :  
Potage

Préparation :  
20 min  
Repos :

Cuisson :  
40 min

Coût :  
 

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 2 gros poireaux
- 3 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de bouillon de volaille
- Sel et poivre du moulin



Pelez et lavez les légumes puis coupez les finement.

Dans un faitout, faites fondre 50 g de beurre pour y faire dorer l'oignon.



Ajoutez les légumes dans le faitout et mélangez. Laissez cuire sur feu doux pendant 10 min à couvert en remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez 1,5 litre d'eau.  
Salez, poivrez.

Ajoutez le bouillon de volaille et mélangez bien.  
Couvrez et laissez cuire sur feu moyen pendant 30 min.



Mixez la soupe en prenant soin de laisser quelques morceaux de légumes.



Conseils  
Variante  
Vin