

## Recette pour le mois de février

Réchauffez-vous avec notre soupe nourrissante aux poireaux et aux pommes de terre ! Plongez dans un bol de saveur réconfortant qui non seulement ravit vos papilles, mais donne aussi la priorité à votre santé pendant la saison hivernale.





## **Soupe de pommes de terre et de poireaux**

3 cuillères à soupe de beurre salé (ou d'huile d'olive)

2 grands ou 4 petits poireaux (4 tasses en tranches fines), parties blanche et vert clair

3 branches de céleri

3 gousses d'ail émincées

2 livres de pommes de terre Russet, pelées et coupées en petits dés (5 tasses de dés)

4 tasses de bouillon de légumes

1 tasse d'eau

3 branches de thym frais (ou faire un bouquet garni)

1 feuille de laurier

1 ¼ cuillère à thé de sel casher

½ tasse de crème fraîche

Ciboulette, pour la garniture

### **Préparation:**

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les poireaux, le céleri et l'ail et faire cuire, en remuant de temps en temps, pendant 7 à 8 minutes jusqu'à ce que les poireaux soient très tendres mais pas brunis.
2. Ajouter les pommes de terre coupées, le bouillon de légumes, l'eau, le thym frais, la feuille de laurier et le sel et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer le thym et la feuille de laurier.



3. Transférer dans un mélangeur et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la crème et mélanger à nouveau. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

**Source:** <https://www.acouplecooks.com/potato-leek-soup/>