

Potage de Poireaux au Camembert

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	6-7
- POMME(S) DE TERRE	2
- OIGNON(S)	2
- BOUILLON DE POULE	1.75 litres (3 cubes)
- CAMEMBERT	180g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en demi-rondelles.
- Emincez les pignons.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez les poireaux et les pommes de terre. Remuez pendant 1 minute.
- Arrosez ensuite avec le bouillon de poule. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 30-35 minutes.
- Coupez le camembert en dés et ajoutez-le au potage 5 minutes avant la fin de cuisson.
- Mixez le tout au mixeur-plongeur afin d'obtenir un potage lisse.
- Servez sans attendre.

