

Soupe de Poireaux au Bleu

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	6-7
- OIGNON(S)	2
- POMME(S) DE TERRE	2
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 cubes
- EAU	3 litres
- CITRON(S)	½
- BLEU (FROMAGE)	75-100g
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez les poireaux.
- Coupez 3 blancs en rondelles et réservez.
- Emincez en julienne les autres avec un peu de vert.
- Coupez les pommes de terre en dés.
- Emincez les oignons.
- Chauffez du beurre dans une grande casserole et faites-y revenir les oignons puis ajoutez les poireaux émincés et les dés de pomme de terre. Salez, poivrez.
- Ajoutez les cubes de bouillon et 3 litres d'eau. Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson à couvert pendant 45 min.
- Entre temps, chauffez un peu de beurre dans une poêle et faites-y dorer les rondelles de blanc de poireau réservé. Salez et poivrez.
- A l'aide du Monsieur Cuisine, mixez le potage avec le jus de citron et 75g de bleu.
- Intégrez-y les blancs de poireaux étuvés puis servez la soupe dans des bols.
- Répartissez par-dessus quelques dés de fromage bleu. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.