



Soupe De Poireau

Pirasa Çorbası



5 poireaux moyennes
1 carotte de taille moyenne
1 grosse pomme de terre
9 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 tasse de lait
7 tasses de bouillon ou de l'eau
2 cuillères à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Nettoyez les poireaux et lavez. Coupez finement la partie blanche et verte.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez les poireaux quand l'huile chauffe. Mélangez puis fermez le couvercle, réglez à basse température et laissez cuire pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, rajoutez 2 tasse d'eau ou de bouillon de bœuf sur les poireaux ramolli. Laissez bouillir une fois puis retirez du four.
- # Mettez les poireaux dans un robot de cuisine puis faites une purée et remettez dans la casserole.
- # Rajoutez 5 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf.
- # Placez la casserole à moyenne température. Quand la soupe bouilli, rajoutez de la carotte et une pomme de terre râpée. Laissez cuire pendant 15 minutes en mélangeant de temps en temps.
- # Rajoutez du sel, du poivre noir et du lait. Ne tenez pas le lait trop au feu pour qu'elle ne se coupe pas.
- # Servez chaud.

N-B: Si les poireaux sont hachés finement, il n'y a pas besoin de passer au robot.