

Soupe de poireaux-pommes de terre SAINT ALBRAY



Préparation
20



Cuisson



4 personnes

Ingrédients

200 g de SAINT ALBRAY, 600 g de poireaux, 500 g de pommes de terre, 1 oignon, 1 cuil à soupe d'huile d'olive, 3 branches de persil, sel et poivre

Préparation

Pelez et hachez l'oignon. Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Lavez intimement les poireaux, puis émincez-les finement. Faites chauffer l'huile d'olive dans un autocuiseur, ajoutez l'oignon et les poireaux et faites suer 3 min en remuant. Ajoutez les cubes de pommes de terre, couvrez d'1,2 litre d'eau et ajoutez le persil, un peu de sel et 1 pincée de poivre. Fermez l'autocuiseur et laissez cuire 16 min. Passez cette soupe au moulin à légumes (à défaut, mixer-la), puis répartissez-la dans les assiettes de service. Ecroûtez le SAINT ALBRAY, puis détaillez-le en dés. Répartissez-les dans les assiettes fumantes. Conseil : Modulez les proportions de poireaux et de pommes de terre en fonction de vos goûts : plus de poireaux et la soupe est plus relevée : plus de pommes de terre et la soupe est plus onctueuse. Pour gagner du temps : de la soupe de poireaux-pommes de terre prête à consommer, du persil surgelé.