Soupe oseille et pommes de terre

- TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN.
- TEMPS DE CUISSON : 25 MIN.
- RECETTE POUR : 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 400g d’oseille
- 400g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d’ail
- 1 noisette de beurre
- 20cl de crème fraîche
- Sel, Poivre

---

1. Lavez et équeutez l’oseille. Pelez et hachez l’oignon et l’ail. Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en dés.
2. Délayez le cube de bouillon de volaille dans un 1/2 litre d’eau chaude.
3. Dans une casserole, faites revenir l’oignon et l’ail avec le beurre. Ajoutez l’oseille. Laissez fondre pendant quelques minutes puis versez le bouillon.
4. Ajoutez les dés de pommes de terre. Laissez cuire pendant 20 minutes.
5. Passez la préparation au mixeur. Salez et poivrez.
6. Ajoutez la crème fraîche selon votre goût.