



Rechercher



Poireaux Végétarien

Potage aux poireaux et aux pommes de terre

★★★★★ (1) Auteur : [Serge](#)

Préparation 15 min

Cuisson 30 min

Portions 8

Congélation Oui

Budget

I

Nous utilisons des témoins de connexion (cookies)

Nous ou nos partenaires utilisons des témoins de connexion (cookies) sur votre appareil et traitons des données personnelles relatives à votre navigation sur notre site Web (incluant votre adresse IP) pour vous offrir une meilleure expérience sur notre site Web, améliorer les performances sur notre site et récolter des statistiques pour vous proposer de la publicité ciblée. Pour en savoir plus sur les types de cookies que nous utilisons, consultez notre [politique de confidentialité](#). Vous pouvez en tout temps gérer vos paramètres de cookies dans les paramètres de confidentialité de votre navigateur.

Autoriser tous les cookies**Autoriser seulement les cookies nécessaires**[Modifier mes préférences de cookies](#)

Préparation

- ☐ Faire fondre le beurre dans une casserole.
- ☐ Ajouter les poireaux et l'ail et faire revenir pendant environ 5 minutes.
- ☐ Ajouter les pommes de terre coupées en dés et mélanger.
- ☐ Ajouter le bouillon de légumes, saler et poivrer. Mélanger et porter à ébullition.
- ☐ Réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- ☐ Passer la soupe au pied mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- ☐ Servir le potage dans un bol avec du parmesan râpé, du poivre et une tranche de pain frais.

Nous utilisons des témoins de connexion (cookies)

Nous ou nos partenaires utilisons des témoins de connexion (cookies) sur votre appareil et traitons des données personnelles relatives à votre navigation sur notre site Web (incluant votre adresse IP) pour vous offrir une meilleure expérience sur notre site Web, améliorer les performances sur notre site et récolter des statistiques pour vous proposer de la publicité ciblée. Pour en savoir plus sur les types de cookies que nous utilisons, consultez notre [politique de confidentialité](#). Vous pouvez en tout temps gérer vos paramètres de cookies dans les paramètres de confidentialité de votre navigateur.

Autoriser tous les cookies

**Autoriser seulement les cookies
nécessaires**

**[Modifier mes préférences de
cookies](#)**