

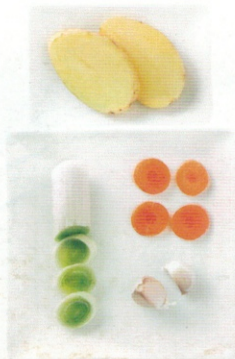


Soupe à l'ail



Christine
Nord-Pas de Calais

Le Marché



- 3 poireaux 0
- 2 carottes 0
- 300 g de pommes de terre 7
- 3 têtes d'ail 0
- 2 l d'eau 0
- 3 CS de crème à 5% 1
- sel 0

1 Nettoyer et peler les poireaux, carottes et pommes de terre. Les détailler en petits morceaux puis les mettre dans une marmite avec l'ail et l'eau. Saler et laisser cuire 1 heure.

2 Mixer le contenu de la marmite, ajouter la crème. Déguster chaud.