

La recette du potage aux poireaux



Réalisée par les élèves de 4^{ième} année chez Madame Nailis

Pour 4 l de soupe:

- Nettoyez 12 poireaux et coupez-les en fines rondelles;
- Epluchez 2 grosses pommes de terre et coupez-les en petits morceaux;
- Lavez les légumes puis versez le tout dans une casserole;
- Versez de l'eau par dessus;
- Ajoutez 4 cubes de bouillon de légumes;
- Ajoutez du sel et un peu de poivre selon vos désir;
- Laissez cuire environ 1 heure;
- Mixez le tout;
- Dégustez votre potage!

Bon appétit !

