

**Réalisation d'un potage aux poireaux et pommes de terre**

**Pour 4 personnes :**

150 g poireaux surgelés  
2 pommes de terre  
1 oignon  
sel et poivre  
1,5 L d'eau  
1 petit bouquet de persil

PREPARATION : 15 minutes

CUISSON : 30 minutes

Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes.

Couper l'oignon en lamelles.

Ajouter les légumes préparés ainsi que la totalité des poireaux surgelés fournis dans l'eau froide.

Faire bouillir, couvrir et cuire 30 minutes.

Mixer le tout.

Saler et poivrer.

Rajouter le persil.

Laisser encore cuire 5 min à feu doux.