Soupe de poireau au fromage frais

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 8 fromages frais
- 600 g de pommes de terre
- 1 poireau
- 1 bouillon de volaille
- Beurre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher et couper les pommes de terre. Laver et couper le poireau.

Etape 2

Dans une casserole, déposer une noisette de beurre et faire revenir les morceaux de pomme de terre et de poireau. Saler, poivrer.

Etape 3

Ajouter le bouillon de volaille et 1 litre d'eau. Laisser cuire 30 minutes.

Etape 4

Ajouter les fromages frais, mélanger. Passer la préparation au mixeur pour obtenir une consistance lisse.