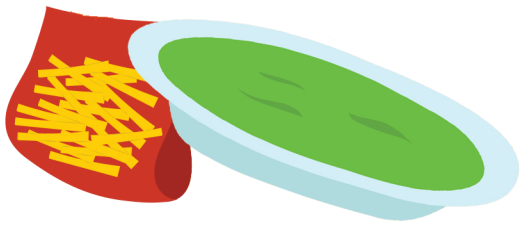
LA SOUPE AUX FRITES





Ingrédients



1 oignon
2 poireaux
2 carottes
8 patates
fromage crémeux
(type Ricotta ou St Môret)
Sel
Poivre
Huile d'olive
Bouillon de légumes
Oeuf
Bonbons bleus

Vous pouvez varier la recette ci-contre
en faisant tout revenir (sauf les bonbons bleus)
et en mixant votre revenu en soupe.
Déguster les bonbons bleus au dessert.

Recette



Eplucher les patates avant de les découper en frites.
Laver et émincer l'oignon et les poireaux.
Les faire revenir dans un filet d'huile d'olive.
Laver et découper les carottes avant de les ajouter
aux oignons et poireaux.
Ajouter le bouillon de légumes et laisser cuire 30 min.

Pendant ce temps cuire les frites à la friteuse 10 min,
puis les laisser reposer 5 min.

Mixer la soupe au mixeur et assaisonner.

Replonger les frites quelques minutes
pour les rendre croustillantes.

Casser un oeuf dans la soupe et ajouter quelques morceaux
de fromage. Déguster avec des frites croustillantes.

Garder les bonbons bleus pour le dessert.



A table !