

Vichyssoise, une soupe servie froide à base de pomme de terre, de poireau et de crème



Ingrédients

- 500 g de crème fraîche Pur Natur
- 4 dl de lait frais Pur Natur
- 500 g de pommes de terre
- 200 g de blanc de poireau
- 8 dl de bouillon de poule
- sel et poivre
- ciboulette
- quelques c. à soupe d'huile d'olive
- quelques c. à soupe de pignons de pin

Préparation

Faites cuire le poireau et les pommes de terre dans le bouillon avec le lait. Ajoutez la crème et mixez jusqu'à ce que le soupe ait une consistance bien lisse, puis assaisonnez de sel et de poivre. Laissez refroidir et servez avec des pignons de pin et de la ciboulette. En guise de touche finale, ajoutez un peu d'huile d'olive.