

# cresson glacée et de la soupe de poire



**Temps de préparation:** 25 minutes + 8 heures le temps de réfrigération

**Temps de cuisson:** 30 minutes

## ingredients

1 oignon haché grossièrement  
25g de beurre  
600ml de bouillon de poulet  
250 g de pommes de terre pelées et coupées en dés  
2 bottes de cresson  
4 poires pelées épépinées et coupées en dés  
50ml de crème fraîche  
un peu de lait  
sel et poivre

## method

Dans une grande poêle, faire suer l'oignon dans le beurre jusqu'à tendreté environ 10 minutes. Ajoutez le bouillon et les pommes de terre, cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ. 15-20 minutes.

