

soupe de cresson chaude ou froide



Ingrédients

Le beurre 50g/2oz

Les pommes de terre 500g/1lb, pelées et hachées grossièrement

Poireaux 500g/1lb, tranchés

500ml / 1 pt de bouillon de poulet

250ml / pt ½ de crème liquide

2 x 85g/3oz packs cresson (en laissant quelques brins pour la garniture)

sel et poivre

Méthode

Faire fondre le beurre et faire revenir les légumes pendant 5 minutes. Ajouter le bouillon de poulet, porter à ébullition et laisser mijoter pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Refroidir un peu et ajoutez la crème et le cresson. Liquidise jusqu'à consistance lisse.

Assaisonnez bien et soit la chaleur à travers une soupe chaude ou réfrigérer pendant 3-4 heures pour la soupe froide.