SOUPE DE POMMES DE TERRE TOUTE SIMPLE



Cette soupe de pommes de terre est une recette classique et économique, idéale pour un repas rapide et nourrissant. Les pommes de terre mijotent avec des oignons et du bouillon pour créer une texture douce et onctueuse.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 4 portions

Ingredients

- 800 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de beurre ou d’huile
- Sel et poivre
- Persil frais (optionnel)

Préparation

Etape 1

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Émincer l’oignon.

Etape 2
Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir l’oignon jusqu’à ce qu’il devienne translucide.

Etape 3
Ajouter les pommes de terre dans la casserole, puis mélanger.

Etape 4
Verser le bouillon, porter à ébullition puis laisser mijoter environ 20 minutes jusqu’à ce que les pommes de terre soient tendres.

Etape 5
Mixer la soupe jusqu’à obtenir une texture lisse, assaisonner et servir chaud avec du persil.