SOUPE DE PETITS POIS ET ROQUETTE

INGRÉDIENTS

- petits pois (surgelés ou non) 900gr
- 3 pommes de terre
- 2 poireaux
- 2 poignées de roquette

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole.

Ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en 4, ainsi que les poireaux bien lavés.
Ajoutez ensuite les petits pois.

Laissez mijoter environ 15mn puis rajoutez une poignée de roquette.

Faites cuire 10mn de plus.

Passez ensuite la soupe au mixeur, avec la deuxième poignée de roquette crue.

Cette soupe est délicieuse un peu épaisse, ne mettez pas toute l'eau de cuisson dans le mixeur.

Assaisonnez au goût.