Recette de www.vision-plaisir.fr

Potage Soissonnais

- Par vision-plaisir

Le potage Soissonnais est un potage a base de purée de légumes

Ingrédients:

- 300g haricots blancs ou 600g haricots blancs frais
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1/4 litre de lait
- 2 litres d'eau
- 2 cube de bouillon de bœuf
- 50g de beurre
- 5g de crème fraîche
- croûtons de pain frit

Recette pour:	8 personnes
Prix environ	4.20€

Confection:

Cuire à l'eau les haricots blancs avec l'oignon et la carotte. Passer au tamis ou au presse purée une fois cuit. Mettre dans une casserole et verser l'eau et les deux cubes de bouillon de bœuf. Porter à ébullition puis ajouter le lait . Amener à ébullition a nouveau, puis ajouter le beurre et la crème . Réaliser des croûtons frit dans une poêle. Servir chaud le potage.

Cuisson total environ 1 h 30

© 2016 vision-plaisir