

SOUPE FERMIÈRE

INGRÉDIENTS

4 feuilles de chou, en petits morceaux
1 tasse (250 ml) de pois congelés
8 tasses (2 l) d'eau froide (moi, bouillon de poulet)
4 carottes, épluchées et coupées en rondelles
2 pommes de terre, en cubes
2 poireaux, en demi-rondelles
2 gousses ail, coupées en morceaux
1 feuille de laurier
1 c. à thé (5 ml) de persil
1/2 c. à thé (2,5 ml) de thym sec
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre blanc
1/4 tasse (60 ml) de crème 35 %
Sel, au goût



MÉTHODE

Faire cuire dans l'eau chaude, le chou et les pois. Réserver.

Dans l'eau froide déposer les carottes, les pommes de terre, les poireaux, l'ail, les herbes et le poivre. Faire cuire à feu moyen environ 45 minutes.

Retirer la feuille de laurier, ajouter la crème et passer au mélangeur.

Ajouter le sel, le chou et les pois.

(Source : Canal Vie)