

# SOUPE DE LÉGUMES À L'HUILE AUX CÈPES

## ENTRÉE



### INGRÉDIENTS

- 2 Poireaux
- 2 Pommes de terre
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)
- 2 CàS d'Huile d'olive aux cèpes (Réf: 178)
- Sel
- Poivre noir
- 2 Carottes
- 1 Navet



6 personnes



80 min



0,7/PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Laver, peler et couper les légumes
2. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge dans une grande casserole
3. Faire cuire les poireaux pendant environ 10 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés
4. Ajouter tous les légumes
5. Verser l'eau dessus et ajouter 2 pincées de sel et 2 de poivre, faire cuire jusqu'à ébullition et laisser mijoter pendant 30-45 minutes
6. Utiliser un mixeur plongeant pour rendre la soupe crémeuse
7. Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive aux cèpes, saler et poivrer à votre goût mélanger et servir