



« *Vichyssoise Froide* » de Jose Vicente
Pour 8 personnes

Ingrédients:

- 4 poireaux de grande taille (la partie blanche seulement)
- 1 grand oignon
- 1 kg de pommes de terre
- 2 grandes cuillères de beurre
- 4 verres de bouillon de viande (ou cubes)
- 3 verres de lait
- 25cl de crème liquide
- 2 cuillères de persil haché
- Sel

Préparation :

- Préparer l'oignon haché menu, les poireaux coupés en petits morceaux, les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux de petite taille,
- Dans une grande casserole mettre à cuire les 2 cuillères de beurre,
- Une fois le beurre en fusion, y ajouter l'oignon haché, puis les poireaux,
- Faire dorer le tout, puis y ajouter les pommes de terre, et ensuite le bouillon ou les cubes,
- Faire mijoter plus ou moins 40 minutes à feu très doux, puis laisser refroidir,
- Passer la préparation au mixeur pour en faire une soupe, en y ajoutant le lait.
- Servir dans une soupière ou un saladier, saler à votre goût, puis ajouter la crème fraîche liquide,
- Mettre au réfrigérateur, cette soupe froide est meilleure consommée le lendemain
- En la servant, y ajouter un peu de persil, servir très fraîche l'été !

