***La recette de soupe préférée de madame Valérie***

Calez-y les lamelles de camembert en les plongeant à moitié dans la soupe.

Pelez et coupez les pommes de terre en petits cubes. Ajoutez-les dans la casserole, salez. Laissez cuire à découvert 20 minutes. Ajoutez le lait, la crème avec un peu de paprika et réchauffez sans faire bouillir.

Ingrédients :

* 4 blancs de poireaux - 1 kg de pomme de terre
* 1 gros oignon - 3 brins de ciboulette ciselée
* 1,5 litre de bouillon de volaille - 30g de beurre
* 15 cl de lait entier - 1 camembert moelleux
* paprika, sel, poivre

Faites fondre le beurre dans une casserole. Sur feux doux, mettez-y les poireaux à revenir avec le hachis d’oignon 10 minutes.

Remuez souvent, sans laisser colorer. Ajoutez le bouillon. Portez à frémissements 15 minutes.

Potage poireaux-pommes de terre au camembert

Poivrez au moulin, parsemez de ciboulette et servez.

Grattez la croûte du camembert puis coupez-le en lamelles. Versez la soupe très chaude dans des bols.

Bon appétit !

Coupez la base des blancs de poireau. Lavez-les, émincez-les en fines rondelles et séchez les dans un linge. Pelez et hachez l’oignon.