



Ingrédients pour 6 pers. :

500 g de poireaux
300 g de pommes de terre
(type charlotte)
1 oignon
200 ml de lait de coco
1 l de bouillon de légumes
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez augmenter la quantité de pommes de terre (400 g) et mettre un poids équivalent en blancs de poireaux (400 g) en augmentant légèrement la quantité de bouillon (1,2 l). Ou vous pouvez au contraire diminuer les pommes de terre (150 g), augmenter la quantité de poireaux (650 g) et mettre 80 cl de bouillon. Dans la recette originale, il y a 2 c. à café rases de curry (pour ma part, je préfère ne pas trop masquer le goût du poireau...).

Vous pouvez également ajouter du cumin en graines (1/2 c. à café) et en poudre (1/2 c. à café).

Le lait de coco peut-être remplacé par du lait ou de la crème fraîche.

Vous pouvez mettre de l'eau à la place du bouillon mais le résultat sera un peu moins sapide.

Vous pouvez accompagner cette soupe de mouillettes au munster ou d'œufs de saumon (dans les deux cas, remplacez alors le lait de coco par de la crème fraîche). Ou, tout simplement, comme toutes les soupes, la servir accompagnée de petits croûtons dorés à l'huile d'olive, une bonne manière de recycler votre pain rassis !



- Lavez les poireaux et coupez-les en petits tronçons. Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en petits dés. Épluchez et émincez l'oignon.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon avec l'huile pendant quelques minutes, sans qu'il colore. Ajoutez les poireaux, mélangez et faites-les **suer** pendant 5 minutes.
- Ajoutez les pommes de terre, le bouillon et un peu de sel.
- Couvrez et laissez cuire pendant +/- 30 mn à feu moyen jusqu'à ce que tous les légumes soient cuits (enfoncez la lame d'un couteau dans une pomme de terre pour vérifier la cuisson).
- Arrêtez le feu et ajoutez le lait de coco. Mixez pour obtenir une soupe onctueuse (soit au mixeur plongeant, soit un robot mixeur pour une texture bien fine). Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Servez aussitôt.

💡 Si la soupe vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu d'eau ou de bouillon de légumes une fois les légumes cuits plutôt que d'en mettre trop dès le départ.

Pour le bouillon de volaille, s'il n'est pas maison, utilisez une marque de qualité. J'utilise pour ma part ceux de la marque Ariaké, ils sont réalisés avec 100 % d'ingrédients naturels.