

SOUPE À LA SALADE VERTE ?

NIVEAU
Facile

TEMPS DE PRÉPARATION
20 Minutes

TEMPS DE CUISSON
30 Minutes

POUR
2 Personnes

Ingrédients

- 1 salade verte ?
- 2 pommes de terre (moyennes) ?
- 1 oignon ?
- 2 gousses d'ail ?
- 1 portion de fromage type vache qui rit
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 pincée de poivre
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 75 cL d'eau

En partenariat avec :

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Canva



LES ÉTAPES

- 1.** Coupez en deux les feuilles de salade qui sont les plus grandes. Lavez-les.
- 2.** Epluchez les pommes de terre, l'oignon et l'ail. Lavez-les.
- 3.** Dans la marmite, mettez l'huile et faites blondir les oignons pendant 3 minutes.
- 4.** Ajoutez les feuilles de salade et faites-les fondre légèrement.
- 5.** Rajoutez l'eau. Ajoutez les pommes de terre coupées en dés ainsi que l'ail, le cube de bouillon de volaille et les lardons.
- 6.** Faites cuire pendant 30 minutes à partir du moment où cela commence à bouillir.
- 7.** Mixez votre préparation afin d'obtenir un velouté dans lequel vous ajoutez les portions de vache qui rit avant de redonner un coup de mixeur.
- 8.** Servez chaud avec des petits croutons. Bon appétit !