

Recette de la soupe au cresson



Ingrédients :

1 botte de cresson, 4 pommes terre, 2 grains d'ail,
2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

Préparation :

Laver le cresson.

Faire revenir dans une cocotte l'ail et l'huile d'olive.

Laver et éplucher les pommes de terre, les couper en quartiers.

Ajouter-les dans la cocotte avec l'ail et le cresson.

Saler, poivrer et couvrir d'eau.

Cuir pendant 25 minutes à feu doux après ébullition. Mixer le tout.

Servir avec des croutons et un filet de crème fraîche.



Bon appétit !