Soupe pommes de terre et réglisse

10/04/2018 à 14h54

Par Cathy Selena

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 pommes de terre
- 2 oignons
- 1 clou de girofle
- 4 gr de racines séchées de réglisse
- 20 cl de crème de soja

Préparation :

- Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre et les oignons en morceaux.
- Faites-les cuire avec le clou de girofle durant 20 minutes dans 1 litre d'eau bouillante salée.
- Faites infuser les racines de réglisse durant 20 minutes dans 10 cl d'eau.
- Egouttez les légumes et mixez le tout avec l'infusion de réglisse et la crème. C'est prêt.

L'astuce du chef :

Vous trouverez des racines de réglisse dans les herboristeries et les boutiques bio.