Soupe de blette au thym citron

03/03/2020 à 15h27

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 pommes de terre moyennes
- 1 blanc de poireau
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300g de feuilles de blettes
- 1 litre d'eau
- 2 tablettes de bouillon de légumes bio
- 2 belles branches de thym citron
- pignons de pin grillés

Préparation :

- Lavez les feuilles de bettes et émincez-les ;
- Epluchez les pommes de terre et les détailler en cubes. Pelez et émincez l'échalote, le poireau et l'ail ;
- Dans une casserole, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites-y fondre les feuilles de blettes. Mélangez bien et ajoutez les dés de pommes de terre, l'échalote, le poireau et l'ail ;
- Ajoutez l'eau, les tablettes de bouillon de légumes puis le thym citron. Portez à ébullition puis couvrez et laissez mijoter une trentaine de minutes ;
- Mixez finement la soupe ;
- Servez accompagné de pignons de pin grillés.