Potage aux petits pois

30/04/2014 à 16h44

Par Dr Christian Leclerc

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 1 litre d'eau
- 3 oignons blancs
- 2 carottes nouvelles
- 200g de gros petits pois un peu fermes
- 2 gousses d'ail nouveau
- 1 cube de bouillon de légumes

Préparation :

- Après avoir épluché les légumes, on peut les faire revenir dans un peu d'huile d'olive, et ajouter l'eau avec le bouillon cube. J'utilise systématiquement le *blender* qui mixe finement les légumes et donne de l'onctuosité.

L'astuce du chef :

Mixer avec des feuilles d'épinard (100 g), un peu de cerfeuil ou de persil plat.