



Soupe aux poireaux et croûtons au safran

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de poireau, paré et coupé en morceaux
- 1 petite pomme de terre, épluchée et coupée en morceaux
- sel
- poivre
- beurre pour faire revenir
- 8 dl de bouillon
- 1 cs de beurre à rôtir ou de crème à rôtir
- 1 sachet de safran
- 1-2 tranches de pain de mie, coupées en dés

Préparation

Faire revenir le poireau et la pomme de terre dans le beurre, saler et poivrer. Mouiller avec le bouillon. Cuire 15 min à petit feu, réduire en purée. Ajouter si nécessaire un peu d'eau.

Mélanger le beurre à rôtir et le safran, chauffer dans une poêle. Ajouter le pain. Griller en remuant constamment, rectifier l'assaisonnement.

Dresser la soupe dans des assiettes ou des tasses, garnir de croûtons.

