

## Soupe poireau pomme de terre / vichyssoise "with a twist"



Pour 4 personnes qui ne vont manger que ça...

Et pour avoir des restes qui vous feront la vichyssoise du lendemain, il vous faudra doubler ces proportions... Ou bien ne prélever qu'une toute petite louche de soupe par personne le premier soir!

Prep 10 min

Cuisson 25 minutes

1 oignon blanc

4 branches de céleri

4 gros poireaux d'hiver

3 grosses patates à soupe (ou 4 si elles sont moyennes, ou plus, etc... Les américains se contenteront de 2 idaho...)

2 csoupe de beurre (30g)

1 brindille de thym (facultatif)

1 litre de bouillon de volaille

4 csoupe de crème fraîche épaisse

Gomasio à volonté... Si vous n'en avez pas, une herbe aromatique ciselée: cerfeuil, ciboulette...

Laver, peler, émincer finement tous les légumes, couper les patates en petits dés.

Dans une grande casserole, mettre le beurre à fondre. Ajouter oignon, laisser fondre 2 minutes, ajouter céleri et poireau, suer environ 3 minutes, puis ajouter les patates, le thym, mélanger, verser le bouillon, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter environ 15 à 20 minutes, les patates et le poireau doivent être fondants.

Mixer.

Répartir dans des bols, ajouter la csoupe de crème dans chaque bol, saupoudrer hyper généreusement de gomasio (ou d'herbes), servir très chaud... le premier soir...

Pour la transformation en vichyssoise, mélanger la crème dans la soupe chaude et laisser refroidir puis réfrigérer... Et servir bien froid, toujours avec le gomasio!

