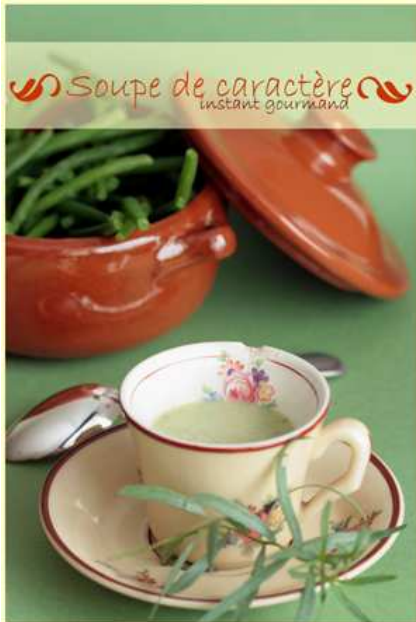


## *Soupe de haricots verts au roquefort et à l'estragon*



Pour 4 bols en entrée ou 2 en plat principal :

- 150g de haricots verts congelés
- 2 pommes de terre moyennes
- 50g de roquefort
- ½ bouillon cube de légumes
- 1 brin d'estragon
- poivre

Laver et épousser les pommes de terre. Placer dans un faitout les haricots verts et les pommes de terre coupées en cubes. Ajouter le bouillon cube et recouvrir d'eau. Laisser cuire à couvert et à feu doux. Lorsque les légumes sont tendres, passer au mixer plongeant avec le roquefort émietté et l'estragon. Poivrer et servir bien chaud.