



Soupe de blettes au vinc blanc



C'est la pleine saison des blettes et après les [cannellonis](#) d'hier, j'avais encore une grosse botte à écouler et point trop d'idée. Et puis, hop ! Feuilles et côtes, pas de jaloux, tout le monde dans un bon bain chaud à mijoter pendant une vingtaine de minutes pour réaliser une petite soupe.

Ingrédients (pour 1 L de soupe):

- 1 botte de blettes
- 300 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 100 ml de vin blanc
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil à soupe d'huile
- sel et poivre

Préparation :

Laver et rincer les blettes à l'eau claire, on utilisera les côtes et les feuilles. Peler l'oignon, les gousses d'ail et les pommes de terre.

Faire revenir l'oignon émincé dans un autocuiseur pendant quelques minutes, puis ajouter les autres légumes grossièrement coupés. Verser 3/4 L d'eau salée, le vin blanc. Fermer le couvercle et laisser cuire sous pression une vingtaine de minutes.

Passer au blendeur après la cuisson en poivrant légèrement.

Le 03 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/03/16729267.html>