

Soupe de pommes de terre et de poireaux avec du CAMBOZOLA



Ingrédients pour 4 portions:

2 cuillères à soupe de beurre	750 ml de bouillon de légumes
1 oignon	200 g de CAMBOZOLA
3 grosses tiges de poireau	150 g de crème fraîche
600 g de pommes de terre	Sel marin et poivre noir fraîchement moulu
2 gousses d'ail	1/2 bouquet de persil plat

Préparation:

1. Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Peler l'oignon, le couper en fines demi-rondelles et le faire suer dans le beurre. Nettoyer le poireau, le laver et le couper en fines rondelles. Ajouter aux oignons et faire revenir pendant environ 10 minutes. Puis en prélever 4 cuillères à soupe pour servir et les mettre de côté.
2. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés, éplucher l'ail et le couper en dés, puis ajouter les deux dans la casserole. Faire revenir pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le bouillon et porter la soupe à ébullition. Laisser mijoter doucement pendant 15 minutes.
3. Couper le CAMBOZOLA en morceaux et en ajouter 175 g à la soupe avec la crème fraîche. Retirer du feu et réduire le tout en purée fine à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un Thermomix ou d'un mixeur sur socle. Saler et poivrer.
4. Laver le persil, le secouer pour le sécher, arracher les feuilles des tiges et les hacher finement. Émietter finement le reste du CAMBOZOLA.
5. Répartir la soupe dans des assiettes creuses ou dans des bols et parsemer de persil, de rondelles de poireaux et d'oignons cuits à la vapeur et du reste du CAMBOZOLA.

