

# VIKING

## COOKING DEMO

### SOUPE aux POIREAUX

#### **Ingrédients:**

- 3 l de fond de volaille
- 1500 gr de poireaux
- 50 gr de beurre + 3 cuillères d'huile d'olives
- 50 gr de farine
- Poivre & sel
- Noix de muscade
- Persil frais finement haché



#### **Préparation :**

- Bien laver les poireaux et les couper en fines lamelles. Mettre le beurre et l'huile dans une casserole.
- Placer les oignons coupés dans la casserole et les laisser fondre et brunir doucement. Ajoutez les poireaux, remuez le tout et mettez le couvercle en baissant la flamme. Laissez 8 minutes.
- Saupoudrez de farine en remuant
- Ajoutez le fond de volaille, portez à ébullition et laissez frémir 10 minutes.
- Enlevez du feu et assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade
- Mixez la soupe et vérifiez l'assaisonnement