



SOUPE DE DENT-DE-LION

PAR SV RESTAURANT



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g** Dent de lion
- 1** Pomme de terre
- 1** Oignon haché
- 1 dl** Crème entière 35%
- 6 dl** Bouillon de légumes
- 1 cs** Huile de tournesol
- Sel
- Poivre blanc
- Croûtons de pain

PRÉPARATION

- > Couper les pommes de terre en cubes
- > Faire revenir la dent-de-lion, l'oignon avec l'huile de tournesol
- > Mouiller avec le bouillon et ajouter les pommes de terre
- > Assaisonner sel et poivre
- > Laissez mijoter durant 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites
- > Mixer la soupe, servir et agrémenter de crème fouettée
- > Vous pouvez servir la soupe avec des croûtons à l'ail



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

Scannez pour retrouver
la recette en ligne

