

Soupe de pourpier au chou-rave et crème fleurette



Ingrédients

- 400g Ardo Pourpier
- 300g Ardo Poireaux coupés
- 100g Ardo Céleri-rave en cubes
- 400g Ardo Bâtonnets de chou-rave
- 300g Ardo Oignons émincés
- 200g Ardo Pomme de terre Rustica
- 100g Crème fleurette
- 2l Bouillon
- 200g Croûtons

Méthode

1. Réaliser une soupe à partir de l'ensemble des légumes, à l'exception des bâtonnets de chou-rave, ces derniers n'étant ajoutés qu'après mixage de la soupe en laissant encore mijoter brièvement.
2. Pour finir, rajouter une cuillerée de crème fleurette et les croûtons.

Variation

Conseil: vous pouvez mélanger la purée de pois avec un peu de basilic et réchauffer rapidement le mélange.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be