

Potage haricots et petits pois

pour 4 personnes

- 200g de petits pois écosés
- 150g de haricots verts équeutés
- 1 gousse d'ail
- 25g de beurre
- 50cl d'eau
- sel et poivre.



■ *Une bonne soupe bien verte !!!*

Servir: Bien chaud.

Variation : Ajoutez un peu de crème fleurette, et de persil haché.

■ Epluchez la gousse d'ail, et écrasez la.

■ Faites fondre le beurre dans une grande casserole, et faites revenir l'ail à feu moyen pendant 1 minutes.

■ Ajoutez les haricots et les petits pois, faites revenir l'ensemble pendant 3 minutes. Assaisonnez en sel et poivre, et ajoutez l'eau.

■ Portez à ébullition, et laissez mijoter une douzaine de minutes, jusqu'à ce que les haricots soient tendres.

■ Passez la soupe au mixer, et réchauffez à feu doux.

Conseils

Si vous n'avez pas de légumes frais, utilisez des surgelés.