



*Soupes chaudes*  
**Soupe des hortillons**



**1h15**   **30 min**   **45 min**   **0**   **406**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Les légumes**

250 g **Chou(x) blanc(s)**  
2 **Poireau**  
200 g **Petits pois**  
300 g **Pomme(s) de terre**  
150 g **Laitue(s)**  
150 g **Oseille**  
1 botte(s) **Cerfeuil**  
100 g **Beurre**  
1 **Bouillon cube déshydraté**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
2 litre(s) **Eau**

**Les croûtons**

50 g **Baguette(s) de pain**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

**Étape 1**

Préparation des légumes

- 1 Enlever le trognon du chou et couper finement les feuilles avec le couteau éminceur.
- 2 Couper les racines des poireaux et enlever les pointes abîmées des feuilles vertes.
- 3 Fendre les poireaux dans le sens de la longueur avec un couteau de cuisine.
- 4 Ôter la première couche et laver le reste sous l'eau froide afin d'éliminer toute trace de terre.
- 5 Emincer finement les poireaux avec le couteau éminceur.
- 6 Peler les pommes de terre avec un économiseur et les tailler en mirepoix à l'aide du couteau éminceur.
- 7 Ecosser les petits pois.
- 8 Laver la laitue, l'oseille et le cerfeuil sous l'eau du robinet. Egoutter dans une passoire.
- 9 Couper la laitue en lanières avec le couteau éminceur.
- 10 Ciseler finement le cerfeuil et l'oseille avec le couteau éminceur.

**Étape 2**

Cuisson de la soupe

- 1 Faire fondre la moitié du beurre dans la cocotte.
- 2 Faire suer le chou et les poireaux dans le beurre chaud.
- 3 Assaisonner de sel et poivre puis laisser cuire sur feu doux pendant 10 minutes à couvert.
- 4 Verser l'eau dans la cocotte et porter à ébullition.
- 5 Ajouter les pommes de terre et le cube de bouillon.
- 6 Mélanger et laisser mijoter à petits bouillons pendant 30 minutes.
- 7 Ajouter les petits pois et prolonger la cuisson de 5 minutes, en remuant sans cesse.
- 8 Faire chauffer une casserole et faire fondre le reste de beurre.
- 9 Faire fondre la laitue, l'oseille et le cerfeuil dans le beurre chaud et assaisonner de sel et poivre.
- 10 Laisser cuire à couvert pendant 5 minutes puis les ajouter dans la soupe.

### **Étape 3**

#### Les croûtons

- 1 Couper la baguette de pain en tranches avec le couteau-scie.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire griller les tranches de pain des deux côtés, pendant 5 minutes.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Servir la soupe chaude dans des assiettes creuses puis déguster avec des croûtons.