

Soupe de pommes de terre à la Sublime Crème de Truffe Noire

TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre
- 1 oignon.
- 1 cube de bouillon de poulet.
- 2 c. à soupe d'huile.
- 1 grande verre de lait.
- 2 portions de fromages
- 1 pot de 50 g de Crème Sublime de Truffe Noire



CUISSON
30 minutes

La Crème
Sublime
de Truffe Noire
NE SE
CUISINE
PAS



PRÉPARATION

Peler l'oignon et les pommes de terre.
Dans une marmite, faire sauter l'oignon tranché en fines lamelles avec de l'huile. Intégrer les pommes de terre découpées en dés.

Additionner le sel et le cube de bouillon.
Recouvrir d'eau et mijoter. Incorporer les morceaux de fromages puis mixer le tout.

Verser le lait et porter à ébullition.

Au moment de servir, déposer une cuillerée à soupe de Crème Sublime de Truffe Noire dans chaque bol.

Mon conseil

Régalez vous seul ou en famille !

Recette approuvée par le chef doublement étoilé Jean Bardet

TOUTES LES INFOS SUR : www.valeriebardet.com

CONTACT@VALERIEBARDET.COM