

## *SOUPE A LA MORUE N°11*

### **Ingrédients :**

- 250 gr de morue dessalée
- 1 oignon moyen
- 1 poireau
- 1 pomme de terre
- 5 cl d'huile d'olive
- persil haché

### **Préparation :**

Dessaler la morue 24 heures à l'avance.

Faire cuire la morue 5 mn dans 2 litres d'eau.

Découper le poireau et l'oignon en rondelles très fines et les faire revenir dans l'huile d'olive. Dès que l'oignon est transparent ajouter l'eau de cuisson de la morue puis la pomme de terre coupée en 4.

Laisser cuire 20 mn et mixer.

Ecraser la morue et l'ajouter dans la soupe. Laisser bouillir encore 5 mn.

Servir parsemé de persil haché.