

## SOUPE DE LEGUMES VERTS AU CAMEMBERT N°20

### **Ingrédients : 6 pers**

- 1 camembert au lait cru
- 2 L de bouillon de volaille
- 2 poireaux
- 2 pomme de terre
- 300 gr de pois gourmands
- 1 cœur de laitue
- 125 gr d'épinards en branche
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 cs de crème fraîche
- 30 gr de beurre
- sel, poivre.

### **Préparation :**

Eplucher et couper les pommes de terre en cubes, émincer les poireaux, effiler les pois gourmands, préparer les épinards et la laitue.

Dans une cocotte, faire suer tous les légumes dans le beurre en remuant, pendant 5 mn à feu doux.

Ajouter le cerfeuil et mouiller avec le bouillon. Saler légèrement , couvrir et laisser cuire 20 mn.

Retirer la croûte du fromage et le couper en morceaux. Les ajouter dans la cocotte et poursuivre la cuisson 10 mn en remuant. Mixer finement.

Remettre la soupe à feu doux, rectifier l'assaisonnement.

Répartir la soupe dans des bols, ajouter la crème fraîche, parsemer de ciboulette.