

Soupe d'artichauts

Une soupe chaude



Ingrédients :

- 10 Fonds d'artichaut surgelés

- 1 Gousse d'ail
- 80 cl Eau
- 1 Bouillon cube
- 10 cl Crème liquide
- Beurre
- Huile d'olive
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Marmitte
- Plongeur

Préparation:

- Eplucher et émincer l'ail
- Faire fondre une noisette de beurre avec de l'huile d'olive
- Ajouter l'ail et du sel pendant 1 mn
- Ajouter les artichauts pendant 4 mn
- Ajouter l'eau avec le cube et cuire 20 mn
- Ajouter la crème liquide en mixant au plongeur
- Servir avec une saucisse italienne

Bon appétit!