



SOUPE AU CHASSELAS

Ingrédients

- 5dl chasselas
- 5dl eau
- 40g beurre
- 1/2 oignon haché
- 70g poireau coupé en julienne
- 60g farine
- 2,5dl crème
- 1 feuille de laurier
- Sel
- Poivre

Préparation

Faire fondre le beurre.

Y faire revenir l'oignon et le poireau, mettre la farine.

Ajouter le vin et l'eau et faire cuire en fouettant

Ajoutez la feuille de laurier et assaisonner, laisser cuire 5 minutes en remuant constamment.

Ajouter la crème.

Peut se déguster chaud ou froid.

Dressage

Servir dans des bols et décorer avec quelques fleurs séchées..

