

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## CRÈME DE POIREAUX



**1 c. à table d'huile**

**4 tasses de poireaux tranchés**

**6 tasses de bouillon de poulet**

**1 c. à table d'herbes de Provence**

**1 c. à thé de curcuma**

**2 pommes de terre coupées en cubes**

**Sel & poivre au goût**

**2 c. à table d'estragon frais (Ajouter au moment de passer au mélangeur)**

Faire revenir légèrement les poireaux dans l'huile, ajouter ensuite tous les ingrédients sauf l'estragon et porter à ébullition.

Réduire le feu à moyen-doux et laisser mijoter environ 20 à 30 minutes.

Passer ensuite tout le contenu au mélangeur en ajoutant l'estragon.

Rien à ajouter à part que de vous dire que c'est d'une simplicité à faire !

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)