

# La fameuse soupe de Rémy

UNE RECETTE DE LA FAMILLE POULAIN/HEUSGHEMS

## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 800 g de blancs de poireaux
- 3 oignons
- 3 oranges
- 30 cl de crème liquide
- 3 noix de beurre pour la casserole
- sel et poivre



## Instructions

Préparation : 25 min - Cuisson : 20 min

- Coupe les blancs de poireaux en tronçons. Pèle les oignons. Coupe-les en deux et pose les deux moitiés à plat. Coupe-les en tranches.
- Mets le beurre à fondre à feu doux dans une casserole. Ajoute les poireaux et les oignons. Sale et poivre les. Fais les cuire 15 minutes en remuant de temps en temps. Pendant ce temps, coupe les orange en deux et presse-les.
- Quand les poireaux et les oignons sont cuits, mets-les dans un mixeur ou un blender avec le jus d'orange. Mixe bien le tout puis verse dans la casserole. Ajoute 50 cl d'eau et la crème liquide. Fais chauffer à feu moyen en remuant. Goûte et ajoute du sel et poivre si nécessaire.
- Sers la soupe bien chaude dans des bols.

