

## *Bouillon Rapide et Facile aux Poireaux et Vermicelles*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| - POIREAUX ENTIERS     | 4-5                        |
| - BOUILLON DE VOLAILLE | 1.5 à 2 litres (1.5 cubes) |
| - VERMICELLES (PÂTES)  | 60g                        |
| - HUILE D'OLIVE        | 3 c à soupe                |
| - BEURRE DE CUISSON    |                            |
| - SEL                  |                            |
| - POIVRE               |                            |

### **Recette:**

- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne.
- Faites-les étuver dans du beurre chaud. Couvrez et remuez souvent. Salez et poivrez généreusement.
- Arrosez avec l'huile d'olive puis le bouillon (eau + cubes). Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire pendant 15 minutes.
- Après 10 minutes, ajoutez les vermicelles.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez ce bouillon bien chaud.

