

Bouillon de Poireaux au Pistou

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|--------------|
| - Poireaux Entiers | 8-10 |
| - Beurre de Cuisson | |
| - Bouillon de Légumes | 2 cubes |
| - Eau | 4-4.5 litres |
| - Pistou | 2 c à soupe |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Dans une grande casserole, faites revenir la julienne de poireaux dans du beurre chaud. Remuez quelques minutes.
- Assaisonnez de sel et poivre.
- Ajoutez les cubes de bouillon puis mouillez avec l'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30 -40minutes. Remuez de temps en temps.
- En fin de cuisson, intégrez le pistou et vérifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud.



Variante:

Vous pouvez ajouter des vermicelles dans ce bouillon.