

# Soupe à la viande hachée et poireau

Pour 1½ litre



2 cs d'huile de colza Holl  
2 poireaux, moyens  
1 oignon, haché

Couper les poireaux en deux, dans le sens de la longueur, laver, couper en fines rondelles. Faire revenir les légumes dans le corps gras, saler légèrement.

2 carottes

Peler, couper en demi-rondelles, faire revenir.

300 g de viande hachée de bœuf  
Sel, poivre

Ajouter aux légumes, faire revenir, assaisonner.

9 dl de bouillon de légumes  
1 cs d'herbes séchées à l'italienne  
150 g de fromage frais à tartiner  
(p. ex. « Gala »)

Ajouter, cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

1½ dl de crème

Ajouter, chauffer, rectifier l'assaisonnement, servir de suite.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur [www.grangeneuve.ch/formation-continue/](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue/)  
Recette "Remue-méninges" – Edition n° 55 – Février 2021