



CRÈME DE LAITUE, POMMES DE TERRE ET HERBES

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 10 minutes + le temps d'ébullition des pommes de terre **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 60 g de basilic
- 20 g de roquette
- 4 feuilles de laitue
- 50 g de cerneaux de noix (facultatif)
- 2 pommes de terre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Jus de citron au goût
- Graines de fenouil au goût
- Poivrer au besoin

Crémeux et délicat, le goût frais de la laitue allège la saveur terreuse de la pomme de terre dans cette soupe végétarienne, fraîche et estivale. Si vous n'avez jamais cuisiné de laitue, c'est un excellent début. En fait, la laitue a beaucoup à offrir comme légume cuit et pas seulement dans les salades.

Difficulté : **facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **10 minutes + le temps d'ébullition des pommes de terre**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Rincez bien les feuilles de basilic et celles de la roquette et de la laitue, mettez-les à sécher entre quelques feuilles de papier absorbant. Faites bouillir 2 pommes de terre et retirez la peau une fois cuites. Laissez-les refroidir.

Transférez le basilic séché, la roquette et la laitue dans le bol du mixeur plongeant, au goût, ajoutez les cerneaux de noix. Ajoutez les pommes de terre, le jus de citron, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, du sel, du poivre et une dizaine de graines de fenouil. Si le mélange est trop épais, vous pouvez améliorer sa consistance en ajoutant lentement un peu d'eau.

Versez la soupe dans des bols et décorez de quelques feuilles d'herbes et de graines de fenouil (au goût). Bon appétit !

