

# Soupe aux boulettes

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de boeuf haché	1 tablette de bouillon de volaille
1 tranche de pain de mie	Eau (au moins 1 L)
1 petite tasse de lait	1 sachet de croûtons
1 oignon	1 filet d'huile d'olive
1 poireau	Sel & poivre
1 pomme de terre	

Préparation :

Faites tremper le pain de mie dans le lait.

Épluchez le poireau et taillez le en petits tronçons  
et rincez le correctement .

Epluchez la pomme de terre puis coupez la en morceaux  
et rincez la.

Faites chauffer l'huile dans une marmite et faites suer le poireau.

Ajoutez les dés de pomme de terre, mélangez,  
incorporez la tablette de bouillon émiettée puis couvrez d'eau.

Portez à ébullition et laissez mijoter 30 min

Epluchez l'oignon et émincez le assez finement

Mélangez l'oignon avec la viande hachée, le pain essoré,  
et un peu de sel et de poivre.  
Formez des boulettes.

Mixez la soupe au mixeur plongeant

Faites pocher les boulettes de viande dans la soupe  
environ 10 min

Dressez la soupe dans des assiettes creuses  
et accompagnez de petits croûtons

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!