

Soupe aux blettes



Ingrédients

Pour 4 personnes / 20mn de préparation / 15mn de cuisson

2 poireaux / 1 bouquet de persil / 1 feuille de sauge / zeste d'un citron / 2 c. à soupe d'huile d'olive / 200g de blettes / 1 L de bouillon végétal ou d'eau / 100g de pâtes / parmesan / noix de muscade / sel, poivre

Préparation

Hachez finement les poireaux, le persil et la sauge. Ajoutez le zeste de citron et faites revenir dans une casserole avec l'huile. Ajoutez ensuite les blettes hachées grossièrement. Laissez-les prendre saveur quelques minutes, puis ajoutez le bouillon et faites cuire 10 minutes. Ajoutez les pâtes, cuisez-les al dente. Incorporez le parmesan et la noix de muscade avant de servir.