

# Soupe cardons – poires

**Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min**

## **Ingrédients (4 pers.)**

400 g de cardons crus sous vide  
2 poires à rissoles  
2 carottes  
2 pommes de terre  
1 oignon  
1 petit poireau  
2 c. à soupe de crème  
1 petite feuille de laurier  
Sel  
Poivre



## **Préparation**

Disposer les cardons et les poires pelées et coupées en quartiers dans une grande marmite, couvrir d'eau froide salée, porter à ébullition puis cuire à feu modéré 15 minutes. Pendant ce temps, peler et/ou laver tous les autres légumes, les couper en petits morceaux puis les verser dans la marmite. Ajouter un peu d'eau pour recouvrir les légumes, la feuille de laurier, un peu de sel et de poivre. Porter à ébullition et faire cuire à feu modéré pendant encore 25 minutes.

Passer le tout au mixer, puis dans un chinois ou une passoire fine.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis ajouter la crème.

## **Dressage**

Verser dans des bols individuels.

## **Variante**

Selon les goûts, on peut ajouter aux légumes trois ailerons de poulet en début de cuisson dans la marmite. Dans ce cas, enlever les os juste avant de mixer le tout.