



## Soupe aux poireaux et croûtons au safran

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 200 g de poireau, paré et coupé en morceaux
- 1 petite pomme de terre, épluchée et coupée en morceaux
- sel
- poivre
- beurre pour faire revenir
- 8 dl de bouillon
- 1 cs de beurre à rôtir ou de crème à rôtir
- 1 sachet de safran
- 1-2 tranches de pain de mie, coupées en dés

### Préparation

Faire revenir le poireau et la pomme de terre dans le beurre, saler et poivrer. Mouiller avec le bouillon. Cuire 15 min à petit feu, réduire en purée. Ajouter si nécessaire un peu d'eau.

Mélanger le beurre à rôtir et le safran, chauffer dans une poêle. Ajouter le pain. Griller en remuant constamment, rectifier l'assaisonnement.

Dresser la soupe dans des assiettes ou des tasses, garnir de croûtons.

