



# Soupe d'épinards aux petits pois, aux poireaux et aux radis



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 noisette de beurre  
1 oignon (émincé)  
1 tige de poireau (en fines rondelles)  
1 pommes de terre (pelée et en cubes)  
1 l de bouillon de légumes  
1 feuille de laurier  
200 grammes d'épinards frais  
200 grammes de petits pois surgelés  
1 poignée de radis (en rondelles)  
1 ravier de germes de luzerne  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une casserole. Faites blondir l'oignon. Ajoutez 2/3 des rondelles de poireaux et faites revenir. Ajoutez les dés de pommes de terre et couvrez de bouillon de légumes. Ajoutez la feuille de laurier et laissez cuire pendant 20 minutes. Retirez la feuille de laurier. Ajoutez les épinards et les petits pois. Portez à ébullition, puis retirez la casserole du feu après 1 minute.
- 2.** Mixez la soupe, salez et poivrez.
- 3.** Garnissez-la de rondelles de radis, du reste de rondelles de poireaux et de germes de luzerne.