



SOUPE AUX POIREAUX et au basilic

4 à 6 portions

15 ml	huile d'olive pure PASTENE	1 c. à s.
2	blancs de poireaux, lavés, tranchés	2
1	oignon rouge, haché	1
30 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	2 c. à s.
1	gousse d'ail, hachée fin	1
2	pommes de terre, pelées et tranchées	2
1 litre	bouillon de poulet chaud sel et poivre	4 tasses

- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux. Y faire cuire les poireaux et l'oignon pendant 5 minutes.
- Ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer au goût. Porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu à doux et faire cuire pendant au moins 20 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Servir chaud.