

Potage aux poivrons

Ingrédients

Pour 2 personnes

1 poivron jaune, env. 200 g, épépiné, coupé en dés
1 cs de dés de poivron jaune pour décorer
1 poivron rouge env. 200 g, épépiné, coupé en dés
1 cs de dés de poivron rouge pour décorer
1 oignon, finement haché
beurre pour faire revenir
2 tranches de baguette, env. 30 g, en dés
env. 4 dl de bouillon de légumes
poivre du moulin

croûtons:

2 tranches de baguette, coupées en dés
beurre pour griller



Préparation

Préparation: 30 minutes

Prêt en 30 minutes

1. Faire revenir les poivron et l'oignon dans le beurre. Ajouter le pain, mouiller avec le bouillon. Cuire 10-15 min.
Passer au mixer.
2. Croûtons: griller le pain dans le beurre.
3. Répartir le potage dans des assiettes chaudes, décorer.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 307 kcal; protéines: 8 g; lipides: 15 g; glucides: 35 g.