

L'INCONTOURNABLE

soupe de légumes

Le grand classique des soupes – et si délicieuse !
Bien entendu, vous pouvez la trouver dans le commerce,
et si vous n'avez pas le temps, c'est très bien. Mais si
vous la faites vous-même, c'est tellement meilleur !

Pour 4 parts

1 poireau

1 oignon

3 carottes

3 pommes de terre moyennes

1 navet

Sel, poivre

De la crème fraîche ou beurre pour
agrémenter à la toute fin (optionnel)





1. Éplucher, laver et couper les légumes en morceaux.
2. Dans une grande casserole, placer les légumes et les recouvrir d'eau (+ 2 cm au-dessus des légumes).
3. Saler ou ajouter un bouillon cube, comme vous préférez.
4. Laisser cuire environ 30 minutes à feu moyen.
5. Vérifier la cuisson des légumes et mixez le tout.
6. Ajuster l'assaisonnement.

Le petit + : Une fois dans mon bol, j'ajoute un peu de beurre ou de crème fraîche. C'est optionnel, mais très très bon.

