

# 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.

