

Soupe de légumes

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 1 h 15

Ingrédients pour 4 personnes :

- 700 g pommes de terre
 - 1 Poireau
 - 8 carottes
 - 2 tomates
- 2 cubes de bouillon de volaille

Préparation :

Eplucher tout vos légumes, les lavez, puis les couper en morceaux.

Mettez-les dans une marmite, salez (ne salez pas trop car le cube de bouillon de volaille est déjà salé, mieux vaut re saler dans votre assiette), poivrez et couvrez d'eau.

Bien mélanger le tout et laisser cuire 1 h 15 a feu doux.

Mixer votre soupe avec un mixeur plongeant et vous reste plus qu'à passer à table

Vous pouvez ajouter 1 cuil à café de crème fraîche ou mettre un peu de gruyère râpé et pourquoi pas les deux pour les plus gourmands.

Recettes de Celine

Bon appétit à toutes & tous !!