

Soupe de légumes poêlés

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

3 carottes

3 pommes de terre

1 tomate

1 poireau

2 cube de bouillon de volaille

2 L d'eau

2 cuil à soupe d'huile

20 g de beurre

Préparation :

Eplucher, laver et couper vos légumes.

Faites revenir dans une cocotte avec 3 cuil huile et le beurre les carottes, les pommes de terre et le poireau, pendant 10 min

Ajouter de l'eau de façon à ce qu'elle recouvre largement les légumes, porter à ébullition, ajouter les cubes de volailles, la tomate coupée en quartier et le sel.

Mettre le couvercle et laissez cuire à feu doux pendant environ une heure, puis passer les légumes au mixeur.

Vous reste plus qu'a passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!