







# SOUPE DE LÉGUMES










Ingrédients :

|  |   |   |  |   |   |
|--|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 1 poireau  | 5 pommes de terre   | 1 oignon  | 3 carottes   | Du sel  | De l'eau  |

Ustensiles :

|  |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 1 marmite  | 1 économe   | 1 couteau   | 1 mixeur plongeant  | 1 assiette  | 1 plaque de cuisson   |

Préparation :

|          |   |  |
|----------|---|--|
| <b>1</b> |  | Epluche les pommes de terre, l'oignon, les carottes.                           |
| <b>2</b> |  | Coupe le bout du poireau et enlève les feuilles abîmées.                       |
| <b>3</b> |  | Lave les pommes de terre, les carottes et le poireau.                          |
| <b>4</b> |  | Coupe tous les légumes en morceaux et mets-les dans la marmite.                |
| <b>5</b> |  | Couvre les légumes avec de l'eau. Sale.  |
| <b>6</b> |  | Mets le couvercle et laisse cuire pendant 30 minutes à partir de l'ébullition. |
| <b>7</b> |  | Mixe la soupe avec le mixeur plongeant.  |