

Soupe à la paysanne

Ingrédients :

- Poireaux : 300gr
- Carottes : 200gr
- Navets : 200gr
- Pommes de terre : 500gr
- 1/2 chou
- Cerfeuil : 50gr

Beurre : 50gr

1,5 litre d'eau - Croûtons de pain - Bouillon de bœuf bio : 2 cubes

- Poivre.

Couper en minces lamelles, les poireaux, les carottes, les navets, le chou et les pommes de terre.

Faire fondre les légumes dans le beurre, doucement et sans coloration.

Ajouter l'eau et le bouillon de boeuf, du poivre, puis compter 30 minute à partir du début de l'ébullition.

Servir bien chaud avec quelques croûtons de pain.