



chef  
**LAURENT  
BOUVIER**



## LA CABORNE

455 avenue Général de Gaulle  
Limonest, 69760



Image non contractuelle

## SOUPE AU BOEUF, VERMICELLES ET LÉGUMES D'HIER

par Laurent Bouvier

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1/2 chou blanc
- 10 champignons de Paris
- 200 g de pommes de terre
- 50 ml d'huile d'olive
- 3 litres de bouillon pot-au-feu
- 100 g haricots blancs précuits
- 50 g vermicelles
- 2 kg de côte de bœuf
- 4 cuillères de thym



### PRÉPARATION

1. La veille, précuire la côte de bœuf dans le bouillon et faire tremper les haricots blancs.
2. Émincer les oignons.
3. Couper la côte de bœuf en dés et réserver de côté.
4. Couper le chou et les champignons en lamelles.
5. Couper les carottes, le céleri et le poireau en rondelles.
6. Cuire tous les légumes avec les oignons dans le bouillon.
7. Laisser cuire 30 minutes.
8. Ajouter les haricots blancs.
9. Ajouter les vermicelles.
10. Puis enfin les cubes de côte de bœuf.
11. Servir chaud.



#### L'ASTUCE DU CHEF !

La veille, faire un petit pot au feu et se servir du bouillon pour cuire le plat de côte de bœuf.