



**LAETICIA
RIVET**

LA GAMM'ELLES

4 Rue Centrale
69550 Amplepuis



Image non contractuelle

SOUPE DE LÉGUMES DU POTAGER

par Laetitia Rivet

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 2 blancs de poireaux
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 pommes de terre moyennes
- 50g de beurre
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

1. Eplucher et laver tous les légumes.
2. Tailler les légumes en petits dés.
3. Mettre les légumes coupés dans un faitout et recouvrir d'environ 1 litre d'eau.
4. Rajouter du sel et amener à petite ébullition.
5. Faire cuire 30 à 40 minutes jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres mais fermes, puis retirer du feu.
6. Faire fondre le beurre dans le bouillon chaud, donner quelques tours de moulin à poivre et servir.

