



**LAETICIA  
RIVET**

**LA GAMM'ELLES**

4 Rue Centrale  
69550 Amplepuis



Image non contractuelle

## **SOUPE DE LÉGUMES DU POTAGER**

par Laeticia 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.

