

## Velouté de carottes et poireaux de ma soeur Mymi

La soupe que ma soeur prépare régulièrement pour Guillaume et Charlotte. Ils l'adorent...



### Ingrédients

- 1 [poireaux](#)
- 3 branches de [céleri](#)
- 5 à 6 grosses carottes
- 1 [oignon](#)
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe d'origan
- Beurre
- 2 litres de [bouillon de poulet](#)
- Huile olive
- Sel et poivre

Coupez tous les légumes en petits cubes. Faites revenir les légumes dans l'huile d'olive. Mouillez de bouillon. Laisser cuire au moins une heure. Retirer le laurier et mixez. Avant de servir, ajoutez des lamelles de beurre.

### Mes suggestions

- Si vous utilisez du bouillon de poulet commercial, il n'est pas nécessaire de saler.

*De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick*  
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-veloute-de-carottes-et-poireaux-de-ma-soeur-mymi-64034824.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Soupes](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)