

# *Soupe de légumes à la vache qui rit*

*Pour 6 personne*

*\*préparation: 20 minutes \*cuisson :30 minutes facile \* bon marché*

*Pour la soupe :*

- \*1 poireau*
- \*3 courgettes*
- \*1 grosse pommes de terre*
- \*1 branche de céleri*
- \*1 oignon*
- \*1 gousse d'ail*
- \*4 portion de vache qui rit*
- \*2 tablettes de bouillon de volaille*
- \*1 branche de thym*
- \*3 feuilles de laurier*
- \* sel, poivre*

*1- Epluchez et coupez les légumes en gros morceaux dans un grand faitout, mettez la totalité des*

*légumes, le thym, le laurier, la tablette de bouillon de volaille, un peu de sel et de poivre,*

*Couvrez généreusement d'eau et mettez sur le feu, quand l'eau commence à bouillir, comptez*

*20 min de cuisson.*

*2- Ajoutez à la soupe les portions de vache qui rit. A l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un moulin*

*à légumes muni d'une grille fine, passez la soupe après avoir retiré le thym et le laurier. Vérifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.*