

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.