



SOUPE AU JARRET PAYSAN

Ingrédients pour 4 personnes :

2 blancs de poireaux
2 carottes
1 oignon
2 pommes de terre
1 jarret paysan
2 bouillons cubes KUBBOR
1 litre d'eau
2 poignées de vermicelles
Sel & poivre

Découpez les oignons, les blancs de poireaux, les carottes et les pommes de terre en petit morceaux. Faites les revenir dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive pendant quelques instants.

Ajoutez l'eau et les bouillons cubes, le sel puis le poivre et mélangez. Déposez votre jarret paysan au milieu de la soupe puis faites cuire environ 1h00 à feu doux.

Dix minutes avant la fin de cuisson ajoutez les poignées de vermicelles.

Bon appétit !