

SOUPE MOULINÉE AUX 3 LÉGUMES

Ingrédients

5 ou 6 feuilles de chou
5 carottes
3 navets
1/2 cube bouillon de volaille
sel, poivre

Eplucher tout vos légumes et les rincer sous l'eau froide. Dans une grande casserole, faite bouillir de l'eau. y jeter les feuilles de chou grossièrement coupées pendant 5 mn. Les égoutter et les rincer à l'eau froide.

Faite chauffer de nouveau de l'eau avec le cube et y plonger vos légumes coupés (chou+carottes+navets) pendant 20 mn.

Une fois cuits, mixer grossièrement les légumes (l'idéal c'est de passer les légumes au moulin mais je n'en ai pas), assaisonner.

J'ai servi cette soupe avec des croûtons au cumin, il me restait des petits pains, J'ai donc fait griller mon pain et je les aie coupées en petits dés. Hummmmmmm, tout le monde a adoré

