

# SOUPE de légumes

👤 4 À 5 - 🕒 35 MN - 🍲 25 MN

- 50g de céleri rave
- 1 petit oignon
- 2 carottes
- 150g de tomates
- 1 pomme de terre
- 700mL d'eau
- 2 poireaux
- Sel, poivre

1

Laver, éplucher, puis couper les légumes en morceaux.

2

Déposer l'ensemble des ingrédients dans la casserole et recouvrir d'eau.

3

Porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux et à couvert durant 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

4

Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et homogène. Assaisonner et déguster !

Avec le reste des pommes de terre, carottes et poireaux, vous pouvez réaliser un délicieux gratin de légumes !



SALAD & CO

Le goût d'être libre