

En cuisine, avec Sandrine, avec les légumes achetés sur le marché :

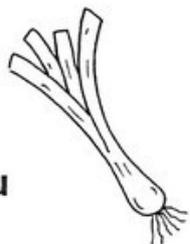
La soupe aux légumes



INGRÉDIENTS :

- eau
- sel
- légumes

- 1 poireau



- 3 carottes



- 5 pommes de terre



- 1 navet



- 1 oignon



ou une cocotte minute

MATÉRIEL :

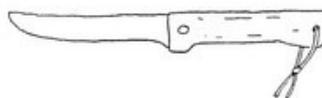
- une casserole



- un mixeur



- un couteau



RÉALISATION : 40 mn

- Éplucher les légumes.
- Laver les légumes.
- Découper les légumes en morceaux.
- Faire bouillir de l'eau dans la **casserole**.
- Saler et poivrer l'eau.
- Plonger les légumes dans l'eau bouillante.
 - ° Faire cuire 40 minutes ou 25 minutes dans la cocotte minute
 - ° Écraser les légumes dans le bouillon avec le mixeur.

En cuisine, avec Sandrine, avec les légumes achetés sur le marché :

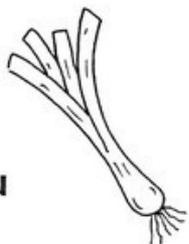
La soupe aux légumes



INGRÉDIENTS :

- eau
- sel
- légumes

■ 1 poireau



■ 3 carottes



■ 5 pommes de terre



■ 1 navet



■ 1 oignon



ou une cocotte minute

MATÉRIEL :

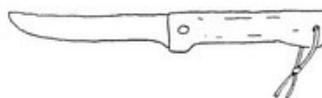
- une casserole



- un mixeur



- un couteau



RÉALISATION : 40 mn

- Éplucher les légumes.
- Laver les légumes.
- Découper les légumes en morceaux.
- Faire bouillir de l'eau dans la **casserole**.
- Saler et poivrer l'eau.
- Plonger les légumes dans l'eau bouillante.
 - ° Faire cuire 40 minutes ou 25 minutes dans la cocotte minute
 - ° Écraser les légumes dans le bouillon avec le mixeur.