



La soupe 100% sorcière

Les ingrédients

8 carottes



8 poireaux



8 pommes de terre



2 oignons



2 cubes de bouillon de légumes

Huile d'olive

Sel, poivre



Eau



2 cuillères à soupe de crème

Les ustensiles

- une grosse marmite ou casserole



- un mixeur



Le déroulement

- 1 - Laver et éplucher les pommes de terre et les carottes.
- 2- Emincer et laver les poireaux. Emincer les oignons.
- 3- Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en petits cubes.
- 4- Mettre un peu d'huile d'olive dans la casserole et y ajouter les légumes.
- 5- Faire revenir les légumes pendant une dizaine de minutes.
- 6- Ajouter 1 litre et demi d'eau, les 2 cubes de bouillon de légumes, saler et poivrer.
- 7- Laisser cuire 30 minutes environ.
- 8- Hors du feu ajouter la crème fraîche et mixer.
- 9- Servir chaud et déguster.

Bon appétit !