

La recette de la soupe de légumes des Pe 2 - 9
N

Les ingrédients :

- 3 potimarrons
- 2 patissons
- 5 poivrons verts et jaunes
- 6 petites aubergines
- 6 grosses tomates
- 4 pommes de terre
- 280 g de haricots à écosser
- sel, poivre, ail, persil et oignon

N

Les ustensiles :

- 1 couteau
- 1 fourchette
- 1 grande cuillère
- 1 éplucheur
- 1 saladier
- 1 casseroles
- 1 mixeur

N

La recette :

- Éplucher et couper tous les légumes en petits morceaux.
✓
- Ecorcer les haricots.
✓
- Mettre tous les légumes dans la cocotte minute. Ajouter du sel, du poivre, du persil, deux goussets d'ail et un oignon.
✓
- Ajouter les pommes de terre.
✓
- Recouvrir les légumes d'eau. Fermer le couvercle et faire cuire 12 minutes.
✓
- Mincir les légumes.
✓
- Pour plus de gourmandise, ajouter des croûtons.
✓
- Bon appétit !