



Soupes chaudes
Bouillon de légumes



55 min 15 min 40 min **0** **39**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler puis émincer la carotte.
- 2 Nettoyer puis couper en morceaux le navet. S'il est gros et assez vieux il vaut mieux l'éplucher.
- 3 Préparer, tailler et émincer le fenouil et le céleri branche.
- 4 Si on souhaite déguster les légumes, il est préférable de les couper en fines lanières. Si on ne les consomme pas, les couper grossièrement.
- 5 Peler puis couper l'oignon en quartiers.

1 **Carotte(s)**
1 **Navet**
1 **Poireau**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
50 g **Fenouil(s)**
1 **Oignon(s)**
3 tige(s) **Persil plat**
3 tige(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

- 1 Verser l'eau dans une casserole puis ajouter tous les légumes ainsi que les herbes.
- 2 Saler et poivrer puis faire cuire le tout à couvert pendant 40 minutes. Le bouillon de doit pas bouillir.
- 3 Servir bien chaud ou filtrer le bouillon pour l'utiliser sans les légumes.