Soupes chaudes

Potage de légumes

30 min	10 min	20 min	0	160
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 1 **Céleri-Rave**
- 2 **Carotte(s)**
- 2 **Navet**
- 2 **Courgette**
- 2 **Poivron(s)**
- 1 **Tomate(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 4 feuille(s) **Basilic**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 litre(s) **Eau**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation

1. Éplucher les oignons, le céleri rave, les carottes, les courgettes et les navets.
2. Couper les légumes en dés et les réserver dans un grand saladier.
3. Laver les poivrons, les couper en deux, retirer les filaments blancs, ôter les pépins et les couper en dés.
4. Les réserver dans le saladier avec les autres légumes.
5. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole, ajouter tous les légumes en dés, les faire revenir 1 minute en remuant.
6. Couper grossièrement les tomates et les ajouter aux autres légumes, avec les feuilles de basilic.
7. Saler, ajouter l'eau, couvrir et laisser cuire 20 minutes.
8. Une fois ce temps passé, retirer le potage du feu et le transférer dans un mixeur.
9. Mixer bien et servir.
10. Pour déguster le potage bien chaud, le remettre dans la casserole une fois mixé et le réchauffer.