



Soupes chaudes

Potage de légumes grand-mère



35 min 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

59

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

60 g **Pomme(s) de terre**
60 g **Carotte(s)**
40 g **Navet**
40 g **Poireau**
40 g **Oignon(s)**
1 Quantité non variable
Bouquet garni
50 cl **Bouillon de légumes**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du potage

- 1** Peler puis couper tous les légumes en morceaux. Certains légumes, surtout quand ils sont nouveaux, peuvent être utilisés sans les éplucher. Il suffit alors de bien les laver en les frottant.
- 2** Mettre une casserole à feu moyen et y verser l'huile d'olive puis ajouter l'oignon et faire revenir pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
- 3** Mettre ensuite le bouillon de légumes dans la casserole, puis le porter à ébullition. Y ajouter alors les légumes et le bouquet garni puis laisser cuire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes.
- 4** Verser les légumes dans une passoire en gardant le bouillon de cuisson.
- 5** Verser les légumes dans le mixeur et mixer le tout. Une fois une pâte grossière obtenue, ajouter du bouillon au goût, environ la moitié, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Étape 2

Dressage

Saler et poivrer si nécessaire, puis servir dans des petits

