

Soupe d'hiver aux 5 légumes



Ingrédients

Nombre de personnes 6



1 poireau



1 oignon



10 feuilles de chou frisé



1 navet



4 carottes



1 bouillon de cube de volaille
dégraissé

Poivre



Sel



Beurre



1.5 l d'eau



Préparation

Temps Total : 30 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Coupez le poireau en rondelles et les feuilles de chou en lanières, nettoyez soigneusement.

Epluchez les carottes, le navet et l'oignon et tout coupez en petits morceaux.

Dans une cocotte-minute, faites revenir l'oignon dans le beurre, puis ajoutez le poireau, le chou, les carottes et le navet.

Ajoutez 1,5 l d'eau, le cube de bouillon, du sel et du poivre et fermez la cocotte.

Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu et laissez cuire environ 8 min.

Après refroidissement, mixez pour obtenir un velouté parfait.

Agrémentez selon vos envies de crème, croûtons, gruyère...