

Fées Mains by Marjorie



Soupe de légumes :

Les ingrédients : 4 carottes – 2 carottes blanches – 4 pommes de terre – 3 poireaux – 2 navets boule d'or – 1 pied de céleri branche – 1 oignon – 6 brins de persil – 1CàS d'huile d'olive – 1 CàC de curcuma en poudre – sel – poivre.

Eplucher les carottes, les navets et les pommes de terre. Les laver et les couper en gros dés. Couper les extrémités des poireaux pour ne garder que le blanc et une partie du vert. Fendre les poireaux dans la longueur et les nettoyer sous l'eau puis les couper en tronçons.

Nettoyer la branche de céleri, ôter les fils et la couper en tronçons.

Eplucher et émincer l'oignon.

Faire chauffer l'huile d'olive dans le faitout et faire revenir l'oignon émincé. Ajouter les légumes et couvrir d'eau.

Porter à ébullition et laisser cuire environ 45mn.

Vérifier la cuisson en piquant les navets, carottes et pommes de terre avec la pointe d'un couteau.

Mixer les légumes avec plus ou moins d'eau selon la consistance désirée.

Ajouter le curcuma et le persil lavé et ciselé.

Saler et poivrer à votre convenance.

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>