

Soupe maison aux légumes de Livilliers



Ingrédients

- 3 carottes découpées en morceaux
- 2 poireaux découpés en morceaux
- 1 navet découpé en morceau
- 1 cube de bouillon bio aux légumes et aromates
- 1 oignon
- 750 grammes d'eau
- Huile d'olive

Emincer grossièrement et faire revenir l'oignon dans une cuillère à soupe d'huile d'olive (ou huile de votre choix) jusqu'à coloration.

Ajouter l'eau, le cube de bouillon bio aux légumes et aromates et les légumes.

A ébullition, baisser le feu et faire cuire 35/40 minutes.

Mixer selon vos goûts finement ou plus grossièrement afin d'obtenir une soupe avec des morceaux.

Ajouter du sel si le cube ne suffit pas à votre goût.

Pour une version plus gourmande : avant de mixer, ajouter 150 grammes de fromage frais (carré frais, vache qui rit, fromage frais au chèvre, fourme d'ambert...) puis mixer.

Pour une version parfumée aux herbes et épices : au moment de servir, ajouter des herbes de votre choix : coriandre, persil, ciboulette et les épices que vous aimez (cumin, curry,...)

Bon appétit !