







# SOUPE DE LÉGUMES










## Ingrédients :

					
1 poireau	5 pommes de terre	1 oignon	3 carottes	Du sel	De l'eau

## Ustensiles :

					
1 marmite	1 économe	1 couteau	1 mixeur plongeant	1 assiette	1 plaque de cuisson

## Préparation :

<b>1</b>		Epluche les pommes de terre, l'oignon, les carottes.
<b>2</b>		Coupe le bout du poireau et enlève les feuilles abîmées.
<b>3</b>		Lave les pommes de terre, les carottes et le poireau.
<b>4</b>		Coupe tous les légumes en morceaux et mets-les dans la marmite.
<b>5</b>		Couvre les légumes avec de l'eau. Sale.
<b>6</b>		Mets le couvercle et laisse cuire pendant 30 minutes à partir de l'ébullition.
<b>7</b>		Mixe la soupe avec le mixeur plongeant.