



La soupe de Kroquela

Ingrédients :

- Des carottes
- Des poireaux
- Des pommes de terre
- Laurier, thym et origan
- Eau et sel

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn



Préparation :

1. Eplucher les légumes, et les couper en morceaux.
2. Mettre à cuire dans une cocotte avec un grand bol d'eau et une pincée de sel, le laurier, le thym, et un peu d'origan.
3. Cuire et passer au moulin à légumes.

Manger chaud,
on peut ajouter
un peu de lait ou
de crème fraîche.

Je repère :

- * le nom de la préparation
- * les ingrédients
- * les étapes de la fabrication
- * l'illustration
- * les conseils et les astuces

Une recette explique comment préparer un plat.