

## SOUPE DE LÉGUMES



### *Ingrédients :*

*250 g de pommes de terre*

*150 g de carottes*

*50 g de petits pois crus (si cuits les rajouter à la fin pour les réchauffer)*

*1 oignon*

*Une poignée d'épinards*

*0,25 l (1/4) d'eau*

*0,75 l de lait*

*1 cuillère à soupe de beurre*

*Sel, poivre*

*Persil (facultatif)*

*(Légumes selon votre choix)*

### **PRÉPARATION :**

*1-Nettoyer, éplucher les légumes puis les couper en petits morceaux.*

*2-Faire chauffer l'eau et y mettre les pommes de terre. Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles commencent à sattendrir. Ajouter le lait, les carottes, les oignons. Laisser cuire environ 10 minutes, ajouter sel et poivre.*

*3- Rajouter les petits pois puis laisser cuire encore 5 minutes. En fin de cuisson, ajouter les épinards avant de laisser encore bouillir un peu.*

*4-Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.*