

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.