

privilèges!

**COUP
POUCE**



Soupe aux légumes

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 20 mL de beurre
- 50 g (1/4 t) de poireaux émincé
- 50 g (1/4 t) d'oignons émincés
- 50 g (1/4 t) de carottes en bâtonnets émincés
- 50 g (1/4 t) de céleris en bâtonnets émincés
- 50 g (1/4 t) de navets en bâtonnets émincés
- 50 g (1/4 t) de choux vert en petits dés
- 50 g (1/4 t) de pommes de terre en bâtonnets émincés
- 50 g (1/4 t) de haricots verts en petits dés
- 1,5 L de fond de volaille
- 25 g de pâte de tomates
- 10 mL de basilic frais haché
- sel et poivre au goût

Préparation	15 minutes
Cuisson	35 minutes
Portion(s)	4 portions

PRÉPARATION

1. Couper les légumes.
2. Fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter les légumes, sauf les pommes de terre et les haricots. Suer sans colorer les légumes.
3. Mouiller avec le fond de volaille chaud et cuire 10 minutes.
4. Ajouter les pommes de terre. Cuire 20 minutes.
5. Assaisonner. Ajouter la pâte de tomate et mélanger.
6. Ajouter les haricots verts et le basilic. Cuire 5 minutes. Réserver et servir chaud.

Le bon truc

On peut accompagner ce potage d'un croûton de pain rôti avec du gruyère ou de l'emmenthal râpé. On peut aussi remplacer le basilic par d'autres herbes comme le persil, la sarriette ou le cerfeuil.