

LA SOUPE des bons amis



Les ingrédients :

- des pommes de terre
- un petit potiron
- 3 portions de kiri
- du sel et du poivre

Les ustensiles :

- une marmite
- un couteau
- un épluche légumes
- un mixeur



RECETTE:

- 1) Epluche puis coupe en gros morceaux le potiron.
- 2) Epluche puis coupe en gros morceaux les pommes de terre.
- 3) Verse les légumes dans la marmite.
- 4) Recouvre les légumes d'eau.
- 5) Laisse cuire à petite ébullition pendant 30 minutes.
- 6) A la fin de la cuisson, ajoute le fromage.
- 7) Mixe la soupe.



une aubergine



ReCreatisse.com

les courgettes



ReCreatisse.com

les carottes



ReCreatisse.com

les navets



ReCreatisse.com

les poivrons



ReCreatisse.com

du céleri



ReCreatisse.com

les champignons



ReCreatisse.com

le potiron



ReCreatisse.com

le poireau



ReCreatisse.com

le chou vert



ReCreatisse.com

le chou-fleur



ReCreatisse.com

les betteraves



ReCreatisse.com

le brocoli



ReCreatisse.com

les haricots verts



ReCreatisse.com

les oignons



ReCreatisse.com

les petits pois



ReCreatisse.com

les panais



ReCreatisse.com

les épinards



ReCreatisse.com

le maïs



ReCreatisse.com

les pommes de terre



ReCreatisse.com

les asperges



ReCreatisse.com

les blettes



ReCreatisse.com

un concombre



ReCreatisse.com

des radis



ReCreatisse.com

le fenouil



ReCreatisse.com

des artichauts



ReCreatisse.com

les rutabagas



ReCreatisse.com

les topinanbours



ReCreatisse.com

le pâtisson



ReCreatisse.com

légumes



ReCreatisse.com