

Soupe de légumes maison traditionnelle



On aime tous les potages réconfortants d'hiver. La soupe de poireaux et de pommes de terre, c'est bon, mais avec davantage de légumes, c'est encore meilleur ! Alors convoquez tout un assortiment de légumes dans votre marmite, laissez-les mijoter tranquillement, mixez-les à votre envie, pour une soupe plutôt épaisse ou plutôt veloutée, pour concocter votre version de la soupe de légumes maison traditionnelle.

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 6 personnes

- ▶ 2 carottes
- ▶ 2 pommes de terre
- ▶ 2 poireaux
- ▶ 3 navets
- ▶ 4 feuilles de chou
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ 1 oignons
- ▶ 1 cuillère à soupe de gros sel
- ▶ 1 cube de bouillon
- ▶ Sel & poivre



Préparation :

1. Pelez les gousses d'ail et l'oignon et coupez-les en 4. Épluchez les carottes, les pommes de terre et les navets et taillez-les en morceaux. Émincez les poireaux et les feuilles de chou.
2. Mettez tous ces légumes dans le fond d'une marmite, puis mouillez avec de l'eau de façon à tout juste recouvrir les légumes. Ajoutez le gros sel et le cube de bouillon de légumes.
3. Couvrez, portez à ébullition, puis laissez mijoter environ 40 minutes à feu moyen.
4. Mixez la soupe, salez et poivrez à votre convenance, et ajoutez éventuellement un peu de bouillon de légumes si elle vous paraît trop épaisse. Servez la soupe de légumes bien chaude.

Astuces

Si vous souhaitez donner encore plus de saveurs à votre soupe de légumes maison traditionnelle, ajoutez durant la cuisson 200 g de lard fumé (ou un os à moelle). Retirez la viande juste avant de mixer les légumes. Vous pouvez aussi l'agrémenter de vos épices préférées : curry, cumin, ...
Si vous voulez transformer votre soupe en velouté de légumes, incorporez-lui 20 à 30 cl de crème liquide au moment de la mixer.

