

La Soupe de légumes

Ingédients

- 1 oignon
- 4 ou 5 pommes de terre
- 2 ou 3 carottes
- 2 ou 3 poireaux
- 1 botte de blettes
- 1 branche de céleri
- 1 cuillère à soupe de sel

Préparation

Mettre de l'eau à bouillir.

Eplucher et couper en morceaux les oignons, les pommes de terre, les carottes et les poireaux (ne garder que le blanc et le début du vert des poireaux). Les mettre dans une passoire.

Rincer les légumes sous le robinet, puis les jeter dans l'eau salée.

Couper en rondelles le premier tiers de la branche du céleri (partie avec les feuilles), rincer et jeter dans la casserole.

L'eau doit recouvrir les légumes de 1 ou 2 cm.

Couper les feuilles de blettes. Ne pas garder les côtes blanches qui font des fils. Rincer les feuilles et les ajouter dans la casserole avec les autres légumes.

Si c'est une cocotte pression, fermer et laisser cuire 12 minutes après que ça siffle.

Sinon, faire cuire 30 minutes après ébullition.

Mixer la soupe. On peut ajouter un filet d'huile d'olive ou de la crème fraîche dans les assiettes.

Variante

Faire suer les légumes en petits cubes dans de l'huile d'olive au fond de la casserole.

Ajouter ensuite l'eau bouillante.