

## SOUPE DE LÉGUMES

Pour utiliser les restes  
de légumes

### INGRÉDIENTS :

- Restes de légumes cuits et/ou autres légumes du frigo bientôt plus bons
- Si nécessaire, ajouter un peu de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon



x 4



25 min



40 min



Pas cher



Facile

1. Émincez un oignon et faites-le revenir dans une casserole
1. Coupez les légumes crus.
2. Mettez-les dans la casserole et couvrez-les d'eau.
3. Ajoutez un cube de bouillon.
4. Laissez cuire 30 minutes à feu doux.
5. Ajoutez vos restes de légumes cuits.
6. Poursuivez la cuisson encore 10 minutes.
7. Servez directement ou mixez votre soupe.

Source : <http://www.ccvannepaysothe.fr>