

La soupe verte

LES INGRÉDIENTS

1 POIREAU



1 COURGETTE



1 BOUQUET DE BROCOLIS



3 POMMES DE TERRE



LES USTENSILES

1 EPLUCHE LEGUMES



1 MIXEUR



1 COUTEAU



1 CASSEROLE



LES ETAPES DE PREPARATION

1- LAVER TOUS LES LEGUMES.

2 – PELER ET COUPER LES COURGETTES.



3 – COUPER LES TETES DES BROCOLIS.



4 – ENLEVER LE VERT DU POIREAU. LE COUPER EN PETITS MORCEAUX.



5 – EPLUCHER LES POMMES DE TERRE.



6 - METTRE TOUS LES MORCEAUX DE LEGUMES DANS UNE GRANDE CASSEROLE. RECOUVRIR AVEC DE L'EAU ET FAIRE CUIRE.

7 – MIXER.

