



# Ma Soupe de légumes

**Temps préparation : 30 mn**

**Cuisson : 25 mn**

**Ingédients : pour 6 personnes**

- 4 carottes
- 2 poireaux
- 1 navet
- 2 courgettes
- 1 oignon
- 1 branche de celeri
- 3 pommes de terre
- sel

**Matériel** : pour la cuisson : une grande marmite ou une machine à soupe. Pour le mixage : un mixeur plongeant ou un blender.

## PREPARATION et CUISSON

1 – Eplucher et laver tous les légumes. Les couper en petits morceaux.

2 – Avec une machine à soupe : mettre les légumes en mélange jusqu'au niveau maximum. Ajouter de l'eau et un peu de sel. Mettre en cuisson selon le programme choisi : 25 minutes et c'est prêt.

3 – Dans un faitout : mettre tous les légumes en mélange et recouvrir largement d'eau. Saler. Porter à ébullition et maintenir un frémissement pendant 25 à 30 minutes. Puis mixer au Blender ou au mixeur plongeant.



**Conseils de [Jardin-des-gourmands.com](http://Jardin-des-gourmands.com)** : Vous pouvez conserver votre soupe 48 heures au frais. Si vous réalisez votre soupe sans pomme de terre, la conservation sera plus longue sera de 72 heures.

*Pensez à congeler de la soupe de légumes.*