

# La recette du potage aux légumes.



Réalisée par les élèves de 5<sup>ème</sup> année chez Madame Dumoulin



Pour 4 l de soupe:

- Epluchez 800g de carottes, 4 courgettes, 2 grosses pommes de terre et 2 gros oignons;
- Coupez les carottes en rondelle pas trop épaisses;
- Coupez les courgettes, les oignons, les pommes de terre en petits dés;
- Lavez les légumes puis versez le tout dans la casserole;
- Versez de l'eau par dessus;
- Ajoutez 4 cubes de bouillon de légumes;
- Ajoutez du sel et un peu de poivre selon vos désir;
- Laissez cuire environ 1 heure;
- Mixez le tout;
- Dégustez votre potage!

Bon appétit !

