

potage soupe de panais

Les ingrédients pour une casserole:

- +/- 12 panais
- 3 grande poivrons
- +/- 3 cèleri rave
- +/- 3 oignons
- 4 cuillère à soupe de l'huile
- Sel
- Poivre
- Romain
- Ail
- Cube de bouillon

Préparation :

1. laver, éplucher et couper les légumes.
2. faire revenir les légumes dans une marmite.
3. ajouter les épices au goût.
4. verser de l'eau sur les légumes jusqu'à ce qu'ils soient juste recouverts.
5. laisser cuire jusqu'à ce que le panais soit cuit.
6. mixez la soupe.
7. laisser bouillir un moment.

