

SOUPE AUX CHOUX

1/2 chou coupé finement
2 carottes moyennes en dés
2 branches céleri coupés en dés
1/2 oignon coupé finement
Couper le tout en morceaux

Mettre 2 cuillerées a table d'huile olive et 2 de beurre

Ajouter et faire revenir les légumes en les brassant occasionnellement
(Éviter de cuire : goût amer)

Ajouter 2 contenants de bouillon de bœuf/poulet

Ou

Eau et concentré de poulet

Faire mijoter pendant 1 heure

Ajuster sel & poivre

Rectifier

L'assaisonnement en ajoutant concentré de poulet, sel et poivre du moulin