

Soupe aux légumes

½ chou

4 carottes *

½ navet*

4 céleris*

1 oignon*

* ou 2 sacs de 700g (24.7 oz) de légumes coupés

2 cuillères à table huile et beurre chaque

2 tomates en dés (796 mL – grosse boîte)

2 soupes tomates (284 mL)

Eau + concentré de poulet ([Note Denis et Pierrette : 3 boîtes + eau](#)) (note Isa : 16 tasses)

Sel et poivre du moulin

Faire revenir les légumes dans l'huile et le beurre

Ajouter les ingrédients liquides

Cuire environ 1 heure

Rectifiez l'assaisonnement

(note Isa : ajouter un peu muscade et un peu de sucre si trop acide)