

# SOUPE PAYSANNE



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 3 carottes (300 g) - 1 poireau (150 g) - 1 branche de céleri - 2 oignons - 3 pommes de terre (300 g) - 1 cube de bouillon de volaille - (sans gluten si allergie ou intolérance) - 800 ml d'eau - sel, poivre

---

1. Coupez les carottes, le poireau et le céleri en tronçons de 1 à 2 cm environ, les oignons en quatre et les pommes de terre en cubes de 2 cm environ et placez-les dans la cuve.

2. Ajoutez l'eau, le sel et le cube de bouillon puis lancez le programme SOUPE MOULINÉE. Rectifiez l'assaisonnement.

**Astuce du chef :**

Selon la saison, certains légumes comme la carotte peuvent être plus longs à cuire. Si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes. Pour une version plus gourmande, ajoutez un trait de lait ou de crème et/ou du comté râpé.

Cook Expert ■

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »