

Soupe été-hiver



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 10 personnes :

- 800 g de courgettes
- 170 g de carottes
- 80 g d'haricots verts
- 2 tomates
- 1/2 chou-fleur
- 2 branches de céleri
- 2 pommes de terre
- 500 g de macaroni
- 1 cuillerée à soupe de laurier séché
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette séchée
- 1/2 cuillerée à soupe d'ail déshydraté

1. Éplucher, laver et couper les légumes. On peut conserver la peau des tomates.

2. Mettre les légumes dans une grande marmite. Ajouter les herbes séchées et l'ail déshydraté. Couvrir d'eau. Saler d'une grosse poignée de gros sel. Faire bouillir environ 30 minutes.

3. Quand les légumes sont cuits, ôter un peu de bouillon et le réserver dans une casserole. Passer très rapidement le mixer plongeant dans la marmite : il doit rester des morceaux de légumes.

4. Remettre la marmite sur le feu. Y ajouter les macaroni et faire bouillir 3 à 4 minutes.

5. Servir bien chaud accompagné de crème fraîche et de quelques pincées de curry.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>