



Ma soupe de légumes

Ingrédients :

- 3 courgettes moyennes
- 3 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de tomate concentrée
- 3 oignons
- 3 tomates bien mûres
- 1 cube de volaille
- 200 g d' haricots verts surgelés
- 200 g de purée de carottes
- sel
- poivre
- 1 cas d'huile d'olive

Préparation :

Dans une cocotte minute, mettre l'huile, les oignons en rondelles ainsi que les tomates coupées en 4 et les faire revenir.

Ajouter ensuite le cube de bouillon de poule, les courgettes coupées en morceaux, les pommes de terre coupées en 4, le sel et le poivre. Laisser revenir le tout.

Ensuite, ajouter la purée de carottes (si vous n'en avez pas, des carottes feront tout aussi bien l'affaire), la tomate concentrée ainsi qu'un peu d'eau.

Enfin, ajouter les haricots verts et recouvrir le tout d'eau. Fermer la cocotte et laisser cuire 5 à 10 mn.

Une fois que c'est cuit, passer au bras mixeur afin de broyer tous les légumes. Servir chaud !

Bon appétit !