



Moulinée aux trois légumes



J'aime pas l'hiver.... mais j'aime bien les soupes et je vais ainsi vous en proposer de multiples versions tout au long de cet hiver. Celle-ci est on-ne-peut-plus-simple mais délicieuse, appréciée des petits comme des grands. Pour obtenir une soupe "moulinée" et donc pas tout à fait lisse, je mixe la soupe au robot, dans la grande cuve. Cela marche aussi avec le bon vieux moulin à légumes doté d'une grille large. Si vous préférez les soupes plus veloutées, il est plutôt conseillé de prendre un pied mixeur ou de la passer au blendeur.

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 3 pommes de terre
- 3 carottes
- 3 courgettes
- 1 cube de bouillon de légumes

Préparation :

Eplucher les carottes et les pommes de terre, laisser la peau des courgettes et les couper grossièrement en morceaux.

Plonger les morceaux dans une casserole d'eau bouillante, avec 1 cube de bouillon.

Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient fondants (environ 20 min).

Mixer grossièrement les légumes avec 400 à 500 ml d'eau de cuisson.

Le 07 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/07/index.html>