

Soupe de flageolet et haricot vert

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS



Soupe de flageolet
et haricot vert

Epluchez et émincez l'oignon. Epluchez et écrasez l'ail.

Epluchez la carotte et coupez-la grossièrement. Faites cuire vos flageolets, ainsi que vos haricots verts.

Faites bouillir le bouillon de légumes, plongez-y tous vos légumes, l'ail, l'oignon, le thym et le laurier. Dès que l'ébullition apparaît, baissez le feu et laissez mijoter pendant 30 minutes. Retirez le thym et le laurier. Passez la soupe au mixeur jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Assaisonnez selon votre goût.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

500gr de flageolets
250gr de haricots verts
1 gousse d'ail
1/2 oignon
1 feuille de laurier
Thym
1 carotte
1,5L de bouillon
de légumes
Sel
Poivre

