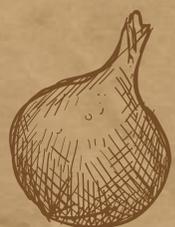


# Soupe de légumes d'hiver

## DÉLICIEUX



Pour se réchauffer

**Humm !**

A déguster  
avec des croûtons

## SAVOUREUX



Soupe de légumes d'hiver

Préparez l'ensemble de vos légumes.  
Épluchez le céleri-rave et coupez-le en cubes.

Faites de même avec le navet.

Épluchez votre oignon et émincez-le.

Émincez également les blancs de poireau.

Mettez l'ensemble de vos légumes dans une  
casserole, ajoutez 1,5 litres d'eau.

Couvrez votre casserole et portez à ébullition  
pendant 30 minutes.

Otez la casserole du feu, et ajoutez le beurre et  
le poivre.

Il ne vous reste plus qu'à mixer le tout.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1/2 céleri rave

1 oignon

1 navet

2 blancs  
de poireau

1,5L d'eau

50gr de beurre  
demi-sel

Poivre

