



Les plats principaux

Soupe paysanne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (en dés)
100 grammes de dés de lardon
200 grammes de dés de potiron
15 décilitres de bouillon de poulet
100 grammes choux verts (en lamelles)
1 blanc de poireau (en anneaux)
1 oignon (ciselé)
1 carotte (en dés)
2 tiges de céleri (en anneaux)
feuilles de basilic
parmesan (râpé)
huile d'olive

Méthode de préparation

Cuisez tous les légumes et les pommes de terre, sauf le chou vert, dans de l'huile d'olive. Incorporez-y les lardons. Versez le bouillon et faites cuire 20 minutes.

10 minutes avant la fin, ajoutez le chou vert.

Versez dans les bols et garnissez avec le basilic et le Parmesan.

