

Soupe paysanne



Pour 4 personnes

Préparation : 105 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 2 carottes
- 1 rave
- 2 poireaux
- 2 pommes de terre coupées en carrelets
- ½ chou
- 1 laitue
- un peu de beurre
- 1,5 l d'eau
- sel et poivre

Préparation

Faire revenir les légumes finement émincés dans le beurre.

Ajouter 1,5 l d'eau chaude, du sel et du poivre. Faire cuire 1 heure à petit feu.

Ajouter les pommes de terre et faire cuire encore 45 min.

Lorsqu'elles sont cuites, les écraser finement.

A volonté, dresser sur des fines tranches de pain bis.

Conseils !

- Selon la saison, on peut ajouter au début une poignée de haricots verts ou de petits pois.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.