

Soupe rustique

Ingrédients pour 4 à 6 gourmands :

- 2 à 3 carottes
- 1 poireau
- 1/4 chou blanc
- 50 g de haricots blancs
- 50 g de lentilles
- 1 oignon
- 2 feuilles de laurier
- 2 CS de vinaigre de vin
- Sel, poivre



Le petit plus ✨ : lorsque vous cuisinez un pot au feu, congelez une partie du bouillon en petit sachet et ajoutez ce bouillon à l'eau de cuisson de cette soupe rustique : saveurs garanties !

Préparation :

1. La préparation de cette recette démarre par une nuit de trempage pour les haricots secs et les lentilles.
2. Préparez les légumes : tranchez finement le chou, le poireau et l'oignon. Epluchez les carottes, coupez-les en rondelles et nettoyez minutieusement les légumes
3. Versez les légumes, ajoutez le vinaigre de vin, sel et poivre : couvrez d'eau et démarrez le cuisson.
4. Quand l'eau boue, baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 40 minutes. Il ne reste plus qu'à vous régaler !

