

Soupe campagnarde et son bouilli



Plat **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h

Une bonne soupe qui requinque après les Fêtes !

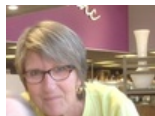
Ingrédients

- 4 morceaux de bouilli de bœuf
- 3 grosses pommes de terre
- 3 carottes
- 1 oignon
- 0,25 chou frisé
- 2 poireaux
- 1 branche de céleri
- 2 navets
- 1 poignée d'haricots de soissons
- thym
- laurier
- sel
- poivre
- 1 cs de beurre

Préparation

- 1 Nettoyez, lavez et émincez le chou puis coupez en gros morceaux les autres légumes.
- 2 Dans une grande casserole, faites fondre le beurre et jetez-y les légumes. Laissez cuire à feu doux 5 min.
- 3 Ajoutez les morceaux de bouilli, les haricots de Soissons, le thym, le laurier et couvrez d'eau. Salez et poivrez. Laissez cuire pendant 2 h.
- 4 Retirez le bouilli de bœuf et coupez-le en morceaux. Servir la soupe bien chaude, accompagnée des morceaux de bouilli. Bon appétit.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

