

Soupe de légumes aux lettres



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 1 aubergine
- 2 endives
- 1 branche de céleri
- 2 grosses de carottes
- 1 morceau de potiron
- vermicelles en lettres

Préparation

- 1 Epluchez les légumes et coupez-les en morceaux de taille plus ou moins égales. Rincez-les et faites-les cuire dans une marmite remplis d'eau froide avec un cube de votre choix ou du gros sel. A la fin de la cuisson, faites cuire dans une casserole des lettres alphabets.
- 2 Mixez les légumes en enlevant de l'eau de cuisson pour que cela ne soit pas trop liquide. Ajoutez les lettres une fois votre soupe mixée.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifemme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

