

Soupe aux légumes variés



Entrée **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Vous avez des restes ? Personne ne veut les manger ? Faites-en une bonne soupe en rajoutant quelques légumes...

Ingrédients

- 1 reste de lentilles
- 1 reste de carottes vichy
- 4 pommes de terre
- 1 aubergine
- 1 chou vert
- 1 oignon
- 8 baies de genièvre

Préparation

- 1 Lavez tous les légumes, pelez-les et coupez-les en morceaux.
- 2 Mettez-les dans votre marmite avec les baies de genièvre. Ajoutez de l'eau et faites cuire 45 minute à 1 heure selon la taille de vos légumes. Quand ils sont cuits, ajoutez vos reste de lentilles et de carottes. Mixez le tout.
- 3 Servez aussitôt. Pour ma part, tout le monde à apprécié : les enfants n'ont même pas reconnu le goût du repas de la veille.

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.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

