



# La soupe 100% sorcière

## Ingrédients

- 4 carottes
- 4 poireaux
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Eau
- 2 cuillères à soupe de crème

## Ustensiles

- une grosse marmite
- un mixeur
- un couteau
- un économe



## Etapes

- 1- laver et éplucher les pommes de terre et les carottes
- 2- couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en petits cubes
- 3- laver et couper les poireaux et l'oignon
- 4- mettre un peu d'huile d'olive dans la casserole et mettre les légumes
- 5- ajouter 1 litre d'eau, le cube bouillon, saler et poivrer
- 6- laisser cuire 30 minutes
- 7- hors du feu, ajouter la crème fraîche
- 8- mixer
- 9- servir chaud et déguster!

**Bon appétit !**