

Soupe de légumes d'hiver

Bon, et bien je crois que j'ai vraiment attrapé le virus de la **soupe**... Quand je pense que je détestais ça quand j'étais petite ! Voilà que j'en fait maintenant toutes les semaines !

Pour ma part, j'adore la **soupe ultra épaisse**, celle où la cuillère à soupe tient debout toute seule ! Mais bien évidemment, si vous préférez la soupe liquide, il vous suffit d'ajouter davantage d'eau. L'avantage de la soupe, c'est qu'une fois que les légumes sont émincés, il suffit de tout verser dans une cocotte et de laisser mijoter pendant 50 minutes, donc pas besoin de surveiller. L'inconvénient de la soupe, c'est qu'il faut émincer tous les légumes... Mais si vous vous y mettez à plusieurs, le temps de préparation sera considérablement réduit !



Préparation : 25 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Un filet d'huile d'olive
- 1 gros navet
- 4 carottes
- 2 petits poireaux ou 1 gros
- 3 pommes de terre
- 1 branche de céleri
- Du sel et du poivre
- 2 branches de thym
- 1 cube de bouillon de légumes
- De l'eau chaude



Préparation :

1. Émincez finement l'oignon, épluchez la gousse d'ail en enlevant bien le germe, et hachez-la.
2. Épluchez les légumes (navet, carottes, pommes de terre), lavez-les puis coupez-les en petits cubes.
3. Coupez les extrémités des poireaux en enlevant une bonne partie du vert. Lavez les poireaux puis émincez-les finement.
4. Nettoyez la branche de céleri puis comme pour tous les autres légumes, émincez-la finement.
5. Dans une cocotte minute, non fermée, faites chauffer un filet d'huile d'olive, puis ajoutez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir 2 à 3 minutes.
6. Ajoutez ensuite tous les légumes émincés puis faites-les chauffer 5 minutes en mélangeant régulièrement. Salez et poivrez.
7. Recouvrez ensuite les légumes d'eau chaude, ajoutez le cube de bouillon de légumes et les branches de thym, puis faites mijoter le tout, sans mettre le couvercle, pendant environ 50 minutes.
8. Une fois les légumes cuits, mixez votre soupe à l'aide d'un mixeur plongeant, faites-la légèrement réchauffer et servez-la illico presto avec des petits dés de comté !