

SOUPE AUX PETITS POIS ET SALADE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte

Ingrédients :

1 salade verte

1 poireau

2/3 oignons

1 boîte de petits pois

2/3 pommes de terre

1 bouillon poule, huile d'olive, sel, poivre, ail, thym, laurier

Préparation :

1 - Trier, laver, peler et émincer les légumes.

2 - Dans une cocotte faire revenir les oignons et les poireaux dans de l'huile d'olive.

3 - Ajouter ensuite la moitié des petits pois, les pommes de terre et la salade.

4 - Couvrir d'eau, saler, poivrer, ajouter le bouillon de poule, le thym et le laurier.

5 - Fermer la cocotte et laisser cuire 20 minutes.

6 - Retirer le thym et le laurier et mixer le tout. Ajouter ensuite le reste des petits pois et servir bien chaud.