

1 Marché Chef Recette



Fiche recette



🕒 Entrée

🕒 1h30

🍲 1h

👤 4 personnes

2 oignons
4 carottes
4 courgettes
3 poireaux
1 céleri branche
6 pommes de terre
100g de beurre
2 litres d'eau
1 bouillon de poule

• Avant de commencer, nettoyer tous vos légumes à l'aide d'une brosse puis commencer à couper les carottes et les courgettes en rondelles.

• Nettoyer les poireaux en faisant une incision dans la longueur pour bien enlever la terre puis les découper. Ne pas jeter le vert des poireaux, tout est à cuisiner.

• Couper le céleri et les pommes de terre en mirepoix (gros cubes) et finir par éplucher l'oignon et l'émincer grossièrement.

• Prendre un fait-tout, y mettre le beurre et faire suer les oignons, y ajouter tous les autres légumes, avec les 2 litres d'eau et ajouter le bouillon de poule.

• Cuire à feu doux pendant 1 petite heure.

• Mixer le tout et c'est prêt !

Bonne dégustation !



RESTAURANT LE CHATARD
1 Allée du Mas - 69490 Sarcey
04 74 26 85 85