

La soupe des hortillons

Pour 6 personnes :

- 1 petit chou
 - 6 blancs de poireaux
 - 250g de pommes de terre
 - 250g de petits pois
 - 1 laitue
 - 1.5l de bouillon de bœuf (ou 2 cubes de bouillon avec de l'eau)
 - Du cerfeuil et de l'oseille
 - Beurre, sel, poivre
-
1. Faire revenir à feu doux le chou coupé et les poireaux émincés.
 2. Une fois fondus, les mouiller avec le bouillon.
 3. Ajouter les pommes de terre coupées en dés et les petits pois.
 4. Saler, poivrer et laisser cuire 45minutes à feu doux.
 5. En fin de cuisson, ajouter la laitue cuite au beurre avec une poignée de cerfeuil et d'oseille.
 6. Mixer et servir avec des tranches de pain.

C'est prêt !!!