SOUPE AU CHOU

INGRÉDIENTS

- 1 demi chou frisé
- 3 carottes
- 3 pommes de terre
- 2 navets
- 1 boîte de lardons de 75 g
- 1 oignon
- Huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- Cumin
- Sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Dans un faitout, faites revenir dans de l'huile d'olive l'oignon émincé et les lardons.

Ajoutez les carottes coupées en rondelles, les pommes de terre coupées en petits morceaux ainsi que les navets.

Ensuite recouvrez la préparation d'eau et ajoutez un cube de bouillon de volaille.

Faites mijotez environ 20 minutes et ajoutez le chou coupé en fines lamelles puis laissez mijoter jusqu'à ce que le jus réduise et que les légumes soient cuits.