







Recette de la soupe d'automne

<u>Ingrédients</u>	
	de la citrouille
	des poireaux
	des navets
	des pommes de terre
	des oignons
	des branches de céleri
	de l'eau
	sel et poivre

<u>Ustensiles</u>	
	couteau
	économe
	marmite
	louche
	mixeur
	assiette à soupe

Préparation

1. éplucher tous les légumes (pommes de terre, poireaux, navets, oignons).
2. laver les légumes.
3. couper les légumes en petits morceaux.
4. faire cuire les légumes dans de l'eau, avec du sel et du poivre.
5. lorsque tous les légumes sont bien cuits, mixer les légumes dans la marmite.
6. servir et déguster.

Bon appétit!

