



Soupe de légumes des Jardins de Courances



Soupe de légumes des Jardins de Courances

Pour 4 personnes :

4 pommes de terre (*raja* ou *kuroda*)

2 poireaux

1 kg potiron

1 celleri rave

4 branches de thym

2 branches de sauge (facultatif)

huile d'olive

sel & poivre

Couper les légumes en petits dés.

Faire revenir les poireaux finement tranchés dans l'huile d'olive, ajouter le thym et la sauge que vous laisser frémir quelques minutes.

Ajouter le reste des légumes, couvrir d'eau et cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

Servir avec de la crème fraîche et un bon pain au levain.