

Recette n°195 : soupe aux huit légumes pour 16 convives affamés

Ingrédients : pour 16 personnes

- 4 litres d'eau
- 32 pommes de terre moyennes
- 8 carottes moyennes
- les fanes d'une botte de radis
- 8 petits poireaux
- une courgette moyenne
- une poignée de feuilles de basilic
- un petit bouquet de persil
- une boîte de haricots verts
- 8 plaquettes de bouillon de poule
- 4 cuillers à soupe d'huile pour faire revenir les poireaux
- sel, poivre selon goût

Préparation :

- 1 - éplucher pommes de terre et carottes et les mettre dans l'eau froide puis porter à ébullition
- 2 - hacher fanes de radis, basilic, persil et joindre aux pommes de terre
- 3 - mettre les haricots verts ainsi que le bouillon de poule avec les pommes de terre
- 4 - séparer le blanc du vert des poireaux, faire revenir séparément
- 5 - joindre les blancs de poireau revenus avec les pommes de terre
- 6 - passer au mixer, avec une louche d'eau de cuisson des pommes de terre, les verts de poireau revenus
- 7 - quand les pommes de terre sont cuites (elles s'écrasent facilement à la fourchette), les passer au moulin à légumes à main avec tout ce qui a cuit avec elles, puis joindre les verts de poireau revenus
- 8 - saler et poivrer selon goût
- 9 - servir immédiatement, ou plus tard après avoir réchauffé

Observations :

- 1 - recette exécutée à Quiberon le 11 juillet 2008 pour toute la famille au grand complet ; très appréciée, avec ou sans crème fraîche, avec ou sans pain dedans