

## SOUPE DE LEGUMES



### **Pour 2-4 personnes :**

- 5 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 navets
- 3 poireaux
- 1 céleri
- 1 brin de persil (facultatif)
- 4 carottes
- 1 l et demi d'eau
- sel et poivre

Pelez les légumes et coupez-les en tronçon. Placez-les dans la cocotte et versez l'eau par-dessus, salez, poivrez. Laissez cuire 40 min.

Passez au robot et servez dans des bols avec une noix de beurre et saupoudrez de gruyère râpé.