

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

SOUPE DE TOMATES ET CAROTTES



Pour 2 personnes :

- 4-5 tomates
- 3 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 60 cl de bouillon de volaille
- Sel, poivre, herbes de Provence

Peler et évider les tomates, les couper en cubes. Peler et couper les carottes en tronçons. Hacher le céleri. Emincer l'oignon pelé.

Dans la cocotte, mettre tous les légumes. Verser le bouillon de volaille. Saler. Poivrer. Parsemer d'herbes de Provence.

Faire cuire 35 min à feu moyen. Mixer.