

Potage au vert de poireaux :

Ingrédients :

4 verts de poireaux

1 belle carotte

1 petite rave, selon la saison

nouilles « alphabet » ou autre

huile d'olive

6 à 8 dl de bouillon

Préparation :

Couper le vert de 4 poireaux très fin (réserver la partie tendre pour une autre recette), couper en tout petit une belle carotte et la rave en petits carrés. Faire revenir le tout dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter le bouillon, laisser frémir 5 bonnes minutes, puis ajouter les nouilles et les faire cuire le temps indiqué sur l'emballage.