

Potage aux 6 légumes



Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8 minutes

- 3 grosses pommes de terre
- 3 carottes
- 1 poireau
- 3 petits navets
- 1 branche de céleri
- 1 grosse ou 2 petites tomates
- 1 c à soupe de gros sel
- Poivre

Lavez tous les légumes et épluchez les pommes de terre, les carottes, le poireau, les navets et le céleri.

Coupez tous les légumes en petits morceaux et placez-les dans une cocotte. Recouvrez avec 1,25 l d'eau.

Salez et poivrez.

Pour une cuisson en autocuiseur : Fermez la cocotte et comptez 8 minutes de cuisson à partir du chuchotement de la soupape.

Pour une cuisson normale : Il faudra 30 à 35 minutes de cuisson à couvert à partir de l'ébullition et à petit feu. Vérifiez la cuisson des légumes (surtout les navets et les carottes) en les piquant avec la pointe d'un couteau.

Mixez le potage en fin de cuisson et rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin.