

Recette de la « **Soupe La Mie de Pain** »

à la façon Stéphane

Pour 200 litres de soupe :

Ingrédients

- 50 kilos de pommes de terre
« grosse triée » ou équivalentes
mais féculentes
- 10 kilos de carottes
- 10 kilos de navets ronds
- 6 kilos de poireaux
- 2 colis de 6 choux verts
- 2,5 kilos d'oignons
- 750 grammes d'ail
- 1,5 kilo de beurre
- Sel, poivre, bouillon de volaille en poudre



Crédit photo : Sylvain Leser

Eplucher tous les légumes et les couper grossièrement.

Dans un grand récipient, faire suer l'ail et l'oignon avec du beurre (environ 500 grammes).

Ajouter les légumes et mouiller d'eau jusqu'au deux tiers du récipient.

Ajouter du bouillon de volaille en poudre, assaisonner, laisser mijoter pendant 3 heures.

Une fois la cuisson terminée, mixer le tout, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Servez et déguster.

Bon appétit !