

SOUPE AU CAILLOU

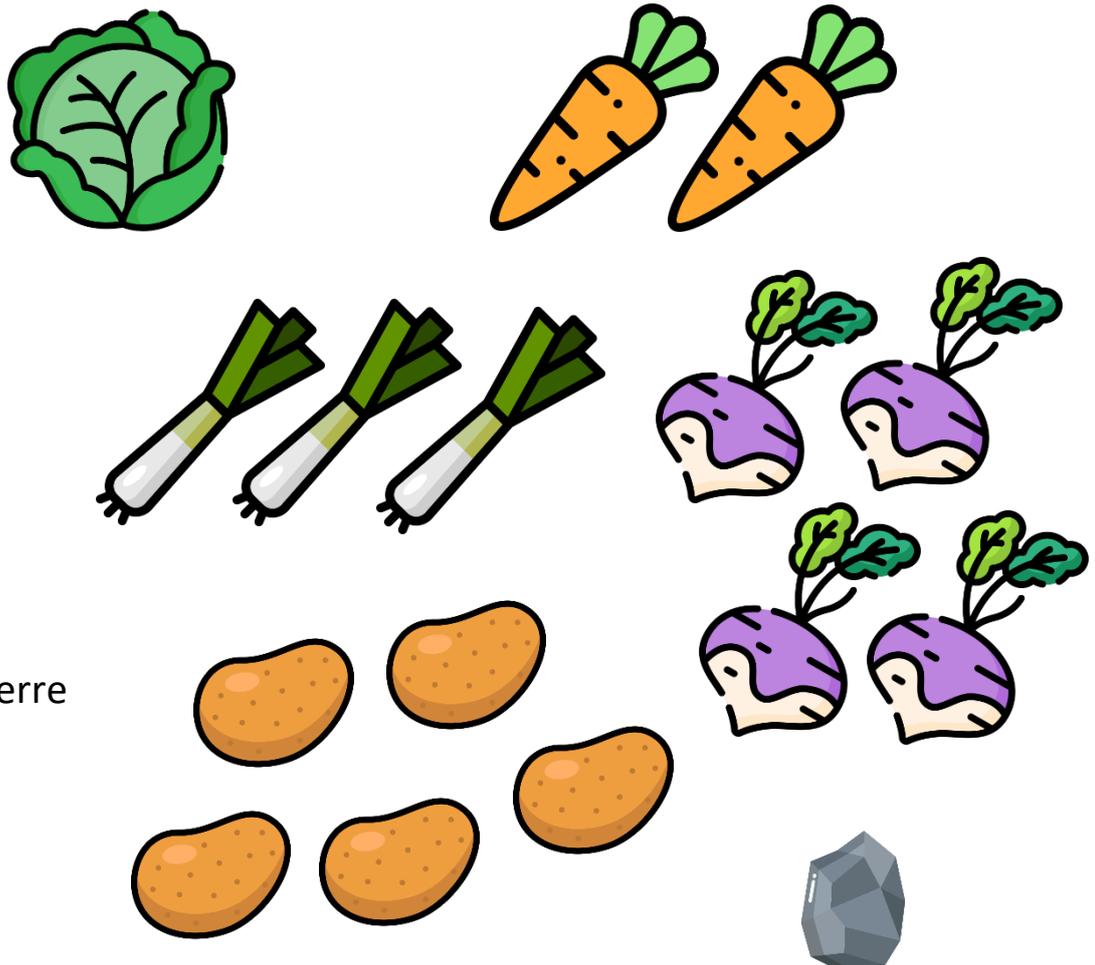
Ustensiles :

- cuillère en bois
- économe
- couteau
- planche à découper
- saladier
- assiette
- louche
- marmite
- mixeur

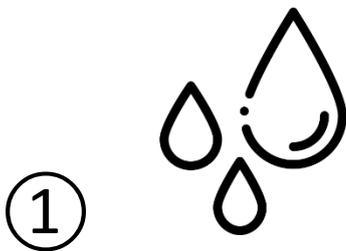


Ingédients :

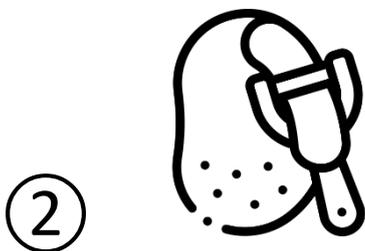
- 1 Chou
- 2 carottes
- 3 poireaux
- 4 navets
- 5 pommes de terre
- 1 caillou



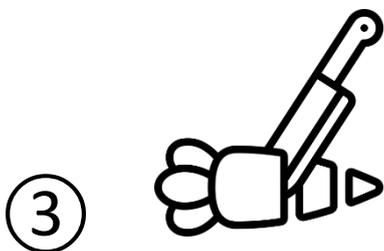
Déroulement :



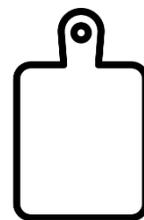
Laver les légumes à l'eau.



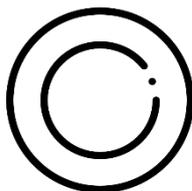
Eplucher les carottes, navets et pommes de terre.



Couper les légumes sur la planche à découper



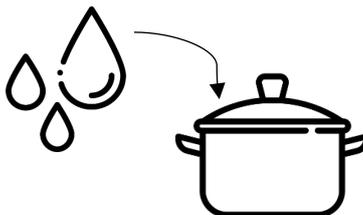
et les mettre dans l'assiette.



④ Mettre les légumes dans la marmite.



⑤ Couvrir les légumes d'eau.



⑥ Laisser cuire 30 minutes.

⑦ Mixer la soupe et la déguster.

