

SOUPE DE CHOU CAMPAGNARDE

Au cuiseur thermos

INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

- 1 petit chou
- 3 carottes
- 2 navets
- Quelques feuilles de laitue
- 25 g de beurre
- 1 panais
- 1 poireau
- 2 branches de céleri
- 3 bouillon cubes légumes
- 125 g de beurre
- 1 oignon
- bouquet de persil
- 50g de cèpes séchés, ou à défaut, 250g de champignons émincés

PRÉPARATION :

Nettoyer tous les légumes.

Détailler les carottes, les navets, le céleri et le panais en petits dés.

Couper le chou, la laitue et le poireau en lanières.

Plonger ces légumes dans une marmite avec 2 l d'eau bouillante et les bouillon cubes.

Couvrir et laisser mijoter 5 minutes.

Placer la marmite dans le cuiseur thermos et laisser pendant 1 heure minimum.

10 minutes avant la fin de la cuisson, faire revenir dans une poêle le beurre, l'oignon haché et les champignons réhydratés ou émincés selon le cas. Ajouter le persil haché, remuer, puis ajouter cette préparation à la soupe avant de la servir.