



Soupe réconfortante

Catégorie: Entrées et soupes

Description:

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Portions : 6

Ingrédients:

2 tasses (500 ml) poireaux, en tranches

2 gousses ail, dégermées et hachées

4 c.à soupe (60 ml) huile d'olive

2 tasses (500 ml) céleri, en dés

2 tasses (500 ml) carottes, en dés

1/3 tasse (85 ml) orge perlé

3 c.à soupe (45 ml) sirop d'érable

1 conserve (19 oz; 540 ml) de jus de tomate

6 tasses (1.5 L) bouillon de poulet

Basilic, au goût

Sel, au goût

Poivre, au goût

Instructions:

Dans une casserole, faire suer le poireau. Ajouter l'ail.

Ajouter les autres légumes et faire suer.

Ajouter tous les autres ingrédients. Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert 25 min ou jusqu'à tendreté des légumes et de l'orge perlé.