

Recette



Soupe de pâtes alphabet

Pour grands et petits

20 Min.

Temps de préparation



20 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

2 cs de beurre

80 g de poireau, coupé en deux dans le sens de la longueur, en lamelles de 3 mm de large De saison

1 carotte, env. 60 g, coupée en deux dans le sens de la longueur, en lamelles de 2 mm de large De saison

1 racine de persil, 80 g, coupée en deux dans le sens de la longueur, en lamelles de 2 mm de large

1 L de bouillon de légumes

100 g de pâtes alphabet

100 g de petits pois surgelés De saison

sel, poivre

5 tiges de persil, effeuillées De saison

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter le poireau, la carotte et la racine de persil et faire revenir pendant env. 3 min. Déglacer avec le bouillon. Faire mijoter la soupe pendant env. 5 min. Ajouter les pâtes et les petits pois et laisser mijoter encore pendant 5 min. Assaisonner. Servir la soupe et garnir avec le persil.

Servir avec du pain à l'ail.