



Soupe aux légumes à l'ancienne

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

Une soupe réconfortante qui rappelle la bonne soupe préparée par nos grand-mères.

INGRÉDIENTS

- 1 os à soupe ou carcasse de poulet
- 3 carottes
- 3 branches de céleris
- 1/2 navet
- 1 gros oignon
- 1 tasse d'orge mondé
- 1 boîte (19 oz/540 ml) de tomate en dés
- 3 cuillères à table d'herbes salées du Bas-du-Fleuve
- 2 tasses de jus de légumes (facultatif)
- poivre noir du moulin

Préparation	10 minutes
Cuisson	2 heures
Repos	30 minutes
Portion(s)	1 portion

PRÉPARATION

1. Dans un grand chaudron, mettre de l'eau jusqu'aux trois quarts, y déposer l'os à soupe ou la carcasse de poulet et faire bouillir pendant 1 heure. Retirer l'os.
2. Entre-temps, couper les légumes en petits morceaux. Les ajouter dans le bouillon avec l'orge, les tomates, les herbes salées et le jus de légumes, si désiré. Poivrer et faire bouillir 1 heure, en brassant de temps en temps.
3. Laisser reposer la soupe une demi-heure. Servir et plonger... mais attention, c'est chaud!

