

# Soupe aux choux

- La recette traditionnelle de soupe aux choux comme nos grands-mères!



## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de chou haché
- 1 carotte coupée en dés
- ½ branche de céleri haché
- ½ oignon haché
- sel et poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à thé de sucre
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau

## Préparation :

1. Dans un chaudron, versez l'huile d'olive et faites sauter tranquillement les légumes.
2. Ajouter les liquides, assaisonner de sel et de poivre ainsi que le sucre.
3. Faites mijoter à couvert pendant 45 minutes à 1 heure.
4. Elle se congèle bien.

Bon appétit!

*Faites-vous mijoter une bonne soupe aux choux comme on le faisait autrefois.*

*C'est très bon pour la santé :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)