

metro



Soupe aux légumes et au boeuf

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes



Sans Lactose

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

568 ml (20 oz) Bouillon de boeuf condensé, en conserve

284 ml (10 oz) Eau

2 Pommes de terre moyennes, en cubes

500 g (18 oz) Mélange de légumes surgelés

250 ml (1 tasse) Tomates aux fines herbes en dés, en conserve, non égouttées.

250 ml (1 tasse) Boeuf cuit, en lanières

Au goût, basilic séché

Au goût, poivre

Préparation

Dans une grande casserole, déposer le bouillon, l'eau et les pommes de terre. Amener à ébullition. Réduire à feu doux.

Couvrir et cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Ajouter les légumes surgelés, les tomates, le boeuf et le basilic. Couvrir. Amener de nouveau à ébullition et cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Servir.

Source : Metro

Accords vins et mets



Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
