




# La soupe de légumes

<p><b>Liste des ingrédients :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 6 carottes ;</li><li>- 3 pommes de terre;</li><li>- 1 navet ;</li><li>- 1 morceau de citrouille;</li><li>- 1 poireau;</li><li>- 2 oignons - du sel</li></ul>	
<p><b>Liste des ustensiles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- un économe ;</li><li>- un mixeur ;</li><li>- un saladier ;</li><li>- un couteau ;</li><li>- une cocotte minute.</li></ul>	
<p><b>Recette :</b></p> <p>1. Se laver les mains.</p>	
<p>2. Éplucher les légumes avec l'économe.</p>	
<p>3. Laver les légumes.</p>	

<p>4. Couper les légumes en morceaux avec un couteau.</p>	
<p>5. Verser les légumes dans la cocotte minute et ajouter de l'eau. et du gros sel</p>	
<p>6. Faire cuire 30 minutes dans la cocotte minute.</p>	
<p>7. Mixer les légumes avec le mixeur. Servir et déguster !</p>	