

# Soupe de légumes-racines avec bouilli

## Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes

500 g	de légumes à soupe, p. ex. oignons, poireau, carottes, céleri
1,5 l	de bouillon de bœuf
5	grains de poivre
2	feuilles de laurier
2	clous de girofle
800 g	de bouilli de bœuf maigre
500 g	de carottes, p. ex. rouge, orange ou jaune
1 cs	de beurre à rôtir
½ botte	de ciboulette

## Produits Migros parfaits pour cette recette

Prix  
du  
jour

Où  
☆☆☆  
(http  
2771

## À vos tabliers!

Préparation: env. 20 minutes

Cuisson: env. 90 minutes



**Total: 1 h 50 min**



Partager l'oignon en deux et le faire brunir dans une casserole, face coupée vers le bas. Réserver un peu du vert des poireaux, détailler le reste ainsi que les autres légumes à soupe en morceaux. Amener le bouillon à ébullition avec les grains de poivre, les feuilles de laurier et les clous de girofle. Ajouter la viande et l'oignon, couvrir et laisser frémir au seuil du point d'ébullition 75-90 min (ne pas cuire). Écumer de temps à autre. Env. 30 min avant la fin de la cuisson, ajouter les légumes.



Tailler les carottes et le poireau réservé en rouelles et les faire revenir dans le beurre à rôtir. Mouiller avec un peu de bouillon de viande et faire cuire les légumes env. 5 min, ils doivent être à peine tendres. Couper le bouilli en tranches fines perpendiculairement aux fibres et les dresser dans des assiettes avec les légumes et le bouillon. Ciseler finement la ciboulette, en parsemer les assiettes et servir.

Recettes: Andrea Pistorius