

## Soupe de légumes d'hiver

 x4 **Difficulté**  **Budget**   1h30min

### LES INGRÉDIENTS

- 2 carottes,
- 2 pommes de terre,
- 1 poireau,
- 1 navet,
- 1 oignon rouge,
- 1 courgette,
- Poivre et sel du moulin,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 10 gr de beurre salé,
- 2 portions de fromage fondu,
- 1 cube de bouillon de volaille,
- 20 cl de crème fraîche.

### LA RECETTE

- Lavez vos légumes, épluchez-les et coupez-les grossièrement avec le couteau [Grand Santoku GEN](#) de KYOCERA.
- Dans une grande casserole, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 10 gr de beurre salé, faites revenir votre oignon quelques minutes, puis ajoutez progressivement les légumes.
- Faites revenir 5 à 10 minutes à feu doux.
- Salez et poivrez avec [le moulin à épices réglable à mécanisme en céramique](#) de KYOCERA.
- Recouvrez les légumes avec de l'eau, ajoutez le bouillon de volaille, couvrez et laissez cuire une bonne heure.
- Mixez le tout en ajoutant les 2 fromages fondus pour l'onctuosité, puis ajoutez la crème fraîche.

Servez bien chaud pour un bon repas réconfortant. Accompagnez votre soupe de croutons pour le croquant et d'un petit verre de Beaujolais Village blanc par exemple.

A consommer avec modération !

[www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)

**Contact Presse** : **KEEPINTOUCH** - Delfine BOURGUIGNON

Email : [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



### VOS USTENSILES

- ✓ **1 couteau Grand Santoku GEN KYOCERA** à lame en céramique blanche de 16 cm pour son tranchant incomparable.



- ✓ **1 Moulin à épices KYOCERA** avec broyeur en céramique réglable, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût.

