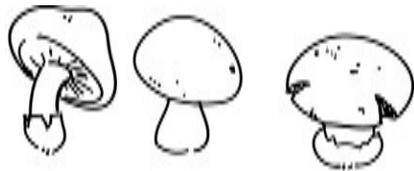


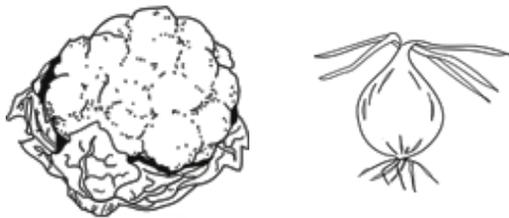
# La soupe blanche

## LES INGRÉDIENTS

3 CHAMPIGNONS



1 CHOUX-FEUR



1 GROS OIGNON

3 POMMES DE TERRE



## LES USTENSILES

1 EPLUCHE LEGUMES



1 MIXEUR



1 COUTEAU



1 CASSEROLE



## LES ETAPES DE PREPARATION

1- LAVER TOUS LES LEGUMES.

2 – EPLUCHER LES  
POMMES DE TERRE.



3 – ENLEVER LES FEUILLES DU  
CHOUX-FLEUR ET LA PEAU DE  
L'OIGNON

3 – COUPER TOUS LES LEGUMES EN MORCEAUX.



4 – METTRE TOUS LES MORCEAUX DE LEGUMES DANS  
UNE GRANDE CASSEROLE. RECOUVRIR AVEC DE L'EAU  
ET FAIRE CUIRE.



5 – MIXER.

