

La soupe orange

LES INGRÉDIENTS

3 CAROTTES 

3 TOMATES 

1 MORCEAU DE POTIRON 

3 POMMES DE TERRE 

LES USTENSILES

1 EPLUCHE LEGUMES 

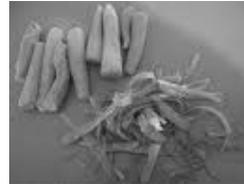
1 MIXEUR 

1 COUTEAU 

1 CASSEROLE 

LES ETAPES DE PREPARATION

1- LAVER TOUS LES LEGUMES.



2 – EPLUCHER LES CAROTTES, LE POTIRON ET LES POMMES DE TERRE.



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.

