

# Soupe d'automne

## Ingrédients :

3 carottes

4 endives

2 pommes de terre

1 poireau

1 poignée de lardons

1 citron

Cumin sel poivre

1 cube de bouillon de viande



## Préparation :

- 1) Couper les endives et le poireau en tronçons, les carottes et les pommes de terre en rondelles.
- 2) Faites revenir les lardons, les carottes et les pommes de terre dans la margarine quelques minutes.
- 3) Ajouter le reste de légumes et faire revenir quelques minutes.
- 4) Ajouter le jus de citron, le cumin, saler peu, bien poivrer.
- 5) Ajouter 1,5l d'eau et le bouillon. Laisser cuire une demi-heure environ, jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.
- 6) Mixer la soupe et servir bien chaud avec du pain aux noix ou aux six céréales.

**1 recette par personne**