

SOUPE PARMENTIER

INGRÉDIENTS:

- 1 OIGNON
- 1 GOUSSE D'AIL
- HUILE
- 2 CAROTTES
- 4-6 POMMES DE TERRE RUSSETTE
- 1 BOUQUET DE PERSIL OU 4 TASSES D'ÉPINARD
- 2-4 TASSES BOUILLON DE POULET
- SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

1. Dans le grand hachoir, hacher l'oignon et l'ail. Déposer dans le fond de l'autocuiseur avec un peu d'huile. Cuire 3 minutes.
2. Hacher les carottes dans le hachoir. Ajouter dans l'autocuiseur.
3. Hacher le persil. Ajouter dans l'autocuiseur.
4. À l'aide de la Mandoline, couper les pommes de terre en cubes. Déposer dans l'autocuiseur.
5. Saler et poivrer. Couvrir de bouillon.
6. Mettre le couvercle et cuire 20 à 25 minutes.

DEBBIE DUFOUR, MÉLANIE MARCHAND ET JEAN-PHILIPPE JACQUES

