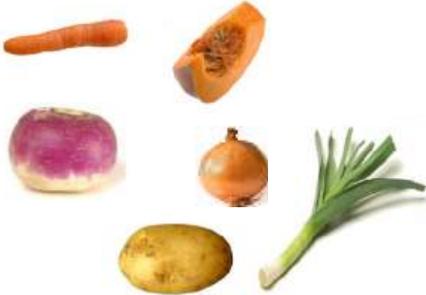


La soupe de légumes

<p>Liste des ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none">- 6 carottes ;- 3 pommes de terre;- 1 navet ;- 1 morceau de citrouille;- 1 poireau;- 2 oignons - du sel	
<p>Liste des ustensiles :</p> <ul style="list-style-type: none">- un économe ;- un mixeur ;- un saladier ;- un couteau ;- une cocotte minute.	
<p>Recette :</p> <p>1. Se laver les mains.</p>	
<p>2. Éplucher les légumes avec l'économe.</p>	
<p>3. Laver les légumes.</p>	

<p>4. Couper les légumes en morceaux avec un couteau.</p>	
<p>5. Verser les légumes dans la cocotte minute et ajouter de l'eau. et du gros sel</p>	
<p>6. Faire cuire 30 minutes dans la cocotte minute.</p>	
<p>7. Mixer les légumes avec le mixeur. Servir et déguster !</p>	