



Potage santé de "Julie"



6 portions

1	brocoli
4	pommes de terre
½ ou 4	poireau ou échalotte
4	carottes
1 ½	gousse d'ail
1	oignon
3	tasses de bouillon poulet
½	poignée de persil
3	branches de céleri

12 portions

2	4
8	16
1 ou 6	2 ou 10
8	16
3	6
2	4
6	12
1	2
6	12

24 portions

Dans un chaudron vapeur, couvrir les légumes d'eau.

Amener à ébullition.

Laisser cuire 15 minutes environ.

Retirer du feu et laisser refroidir un peu.

Au robot, réduire en purée.

Incorporer le bouillon de poulet graduellement jusqu'à consistance voulu.

Saler, poivrer et ajouter le persil.

Bon appétit !!!