

SOUPE AUX VERMICELLES MAISON



Ingrédients :

8 tasses d'eau
1 oignon haché fin
2 cubes de boeuf ou légumes selon vos goûts
2 poignées de vermicelles
1 noix de beurre
2 carottes coupés en petits morceaux
Mélange à soupe Minestrone (à l'oeil)

Préparation :

Émincez les oignons et faites-les dorer avec une noix de beurre dans une grande casserole.

Ajoutez l'eau et le cube dans la casserole, puis porter à ébullition.

Ensuite mettez à feu doux pendant 10 min.

Mixez le tout.

Ajoutez les vermicelles en faisant réchauffer quelques minutes.

Patience puis dégustez !