

SOUPE FERMIÈRE (pot à offrir)



Donne un pot de 1L

- 2 c. à tables d'oignon émincée séché
- 2 c. à tables de flocon de persil séché
- 2 c. à thé sel
- 1/2 c. à thé de poivre au citron (moi poivre noir)
- 2 c. à tables de bouillon de bœuf en poudre
- 1/2 tasse d'orge à cuisson rapide
- 1/2 tasse de pois séparé séché
- 1/2 tasse de riz à grain long non cuit
- 1/2 tasse de lentille séchée
- 1/2 tasse de pâte alphabet non cuit
- 1 tasse de fusilli non cuit ou tout autre pâte de votre choix.

-Dans un petit sac en plastique, mettre le oignon séché, le persil, le sel, le poivre au citron et le bouillon de bœuf.

-A l'aide d'un entonnoir verser les ingrédients dans l'ordre suivant dans un pot masson de 1 Litre.

L'orge, les pois, le riz, les lentilles et les petites pâtes.

-Ajouter le sac d'assaisonnement.

-Remplir le reste du pot avec les plus grosses pâte de votre choix que vous aurez mis dans un petit sac.

Sceller le pot.

-Attache les instructions suivante au pot:
Soupe Fermière

Le contenu de pot

6 tasses d'eau

2 branches de céleri haché

2 carottes tranchées

1 tasse de chou haché

2 tasses de tomates en dés

Mettre tous les ingrédients dans un grand chaudron, sauf les grosses pâte, sur feu moyen, ensuite sur feu doux. Couvrir et laisser mijoter 1 heure ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter les grosses pâte au dernier 15 minutes de cuisson.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***