

SOUPE AU BOUILLON DE BŒUF, LÉGUMES ET NOUILLES

Ingrédients : pour 5-6 portions

- 1 tasse (150 g) d'oignon haché
- ½ tasse (42 g) de poireau haché
- 1 tasse (122 g) de carottes hachées
- ½ tasse (60 g) de céleri tranché
- ¼ tasse (30 g) de panais
- ¼ tasse (35 g) rutabaga
- 3 gousses d'ail hachées
- ¼ c. à thé (1 ml) d'origan séché
- ¼ c. à thé (1 ml) de basilic séché
- ¼ c. c. à thé (1 ml) d'un mélange d'herbes italiennes
- 6 tasses (1.5 L) de bouillon de bœuf *
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce chili
- ½ tasse (70 g) de nouilles à soupe
- 3 c. à soupe (36 g) de lentilles corail bien rincées
- Poivre du moulin, au goût
- Sel
- ½ c. à soupe (7.5 ml) de persil plat frais, haché
- 1 ½ c. à soupe (22.5 ml) de ciboulette ciselée
- Herbes salées au goût (facultatif)

Préparation :

1. Dans une grande marmite, chauffer l'huile et y faire revenir les légumes durant quelques minutes pour les attendrir.
2. Ajouter l'ail ainsi que les assaisonnements et poursuivre la cuisson durant une minute environ.
3. Ajouter le bouillon, la sauce chili, les nouilles et les lentilles. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Cuire à découvert durant 15 minutes.
4. Ajouter les herbes fraîches au dernier moment.
5. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les herbes salées si désiré. Mélanger et servir.

***Note :** si nécessaire, allonger d'un peu de bouillon supplémentaire.

Source : très largement inspiré par « Délices et Confession »

<http://delicesetconfession.blogspot.com/2010/11/soupe-au-boeuf-et-aux-nouilles.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 28 août 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/08/soupe-au-bouillon-de-buf-legumes-et.html>

