Soupe bœuf et légumes facile à faire

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 33 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Huile végétale
- 1 tasse de poireau, haché finement
- 1 tasse de carottes, coupées en petits cubes
- 2 branches de céleri, coupées en petits cubes
- 4 gousses d’ail, hachées finement
- 1,8 litre de bouillon de bœuf
- I boite de 796 ml de tomates en dés
- 3 tasses de pommes de terre, pelées et coupées en petits cubes
- ¼ tasse de persil frais, haché grossièrement
- 1 c. thé de thym séché
- 2 feuilles de laurier
- 2 tasses de languettes de navet (coupées comme des fettucinis)
- 1 tasse de haricots congelés, coupés en deux
- 250 grammes de bœuf à fondue
- 1 tasse de maïs en grain
- 1 tasse de petits pois congelés
- Sel et poivre

Préparation

1. Chauffer l’huile dans un gros chaudron.

2. Faire cuire les poireaux, les carottes et les céleris en brassant régulièrement pendant 4-5 minutes.
3. Ajouter l’ail et cuire pendant 1 minute.
4. Ajouter le bouillon, les tomates, les pommes de terre, le persil, le thym et les feuilles de laurier. Saler et poivrer.
5. Porter à ébullition.
6. Réduire à feu moyen et laisser mijoter pendant 15 minutes.
7. Ajouter le navet, les haricots et le bœuf.
8. Laisser mijoter pendant 7 minutes.
9. Ajouter le maïs et les petits pois et ajuster l’assaisonnement.