

SOUPE D'ÉPEAUTRE ET LÉGUMES



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 400g Soupe D'Épautre Et Légumes
- 500g eau ou bouillon léger
- q.s. huile d'olive extra vierge
- q.s. sel
- q.s. poivre

MÉTHODE

- Mélanger l'eau et la soupe dans une casserole et porter à ébullition.
- De temps en temps remuer à la louche pour éviter d'accrocher et ajuster le goût avec du sel.
- Assaisonner à l'huile d'olive extra vierge et poivre.
- Servir bien chaud. Possibilité de compléter avec des croutons de pain.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Soupe D'Épautre Et Légumes