

Bouillon de Carottes au Persil et Vermicelles

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	800g
- POMME(S) DE TERRE	2
- OIGNON(S)	2
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- PERSIL	1/3 bouquet
- BOUILLON DE POULE	2 litres (3 cubes)
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- VERMICELLES (PÂTES)	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes et les pommes de terre en petits dés au coupe-légumes.
- Emincez les oignons en fines demi-rondelles.
- Faites revenir les rondelles d'oignon dans un mélange beurre-huile chaud puis ajoutez les dés de carottes et de pommes de terre. Remuez puis salez et poivrez généreusement.
- Arrosez avec le bouillon et ajoutez la sauce soja.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30-35 minutes.
- Pendant ce temps, ciselez finement le persil.
- Après 20 minutes de cuisson, introduisez les vermicelles et le persil ciselé.
- Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.