Soupe aux 4 légumes

Préparation :

Dans une cocotte minute, préparez un bouillon avec 1 cube de bouillon de volaille et 2 litres d'eau faites chauffer.

Ajoutez 3 carottes, 3 poireaux, 3 courgettes, 2 oignons, pelés, lavés et coupés en petits dés.

Ajoutez une belle cuisse de volaille dont vous aurez enlevé la peau, sel, un peu de poivre.

Fermez votre cocotte, comptez 30 mn de cuisson à partir de la rotation.

Au bout de ce temps, ouvrez votre cocotte, rectifiez l'assaisonnement, retirez la cuisse de volaille que vous allez émietter et remettez-là ensuite dans cette même cocotte.

Pour terminer, incorporez, 80 gr de tapioca, des perles du japon ou tout simplement du vermicelle.

Laissez cuire à couvert environ 16 minutes à feu doux, mélangez de temps en temps pour éviter que cela ne colle, votre tapioca doit être translucide.

Le potage est prêt à être consommé.

Vous pouvez ajouter des haricots rouges.