



# MES RECETTES FAVORITES

## Soupe aux légumes du bonhomme (La meilleure que vous n'aurez jamais mangée !!!)

### Ingrédients

2 tasses	carotte
2 tasses	rutabaga (environ 1 rutabaga moyen)
2 tasses	céleri (environ 4 branches)
2 tasses	oignon (environ 2 oignons moyen)
2	panets (si disponibles)
8 tasses	bouillon de poulet (9 tasses si 2 panets)
1 boîte	tomates en dés (540 ml / 19 on.)
2 boîtes	soupe aux tomates Aylmer (284 ml / 10 on.)
$\frac{1}{2}$ c. à thé	sel de céleri
$\frac{1}{4}$ c. à thé	gros sel
$\frac{1}{16}$ c. à thé	poivre de Cayenne
$\frac{1}{4}$ c. à thé	poivre noir
$\frac{3}{4}$ c. à thé	basilic séché
1 c. à thé	persil séché

### Préparation

1. Couper tous les légumes en morceaux de 1 cm et les mettre dans un chaudron.
2. Ajouter le bouillon et faire bouillir à feu moyen pendant 20 minutes.
3. Laisser le chaudron sur feu moyen tout en ajoutant le reste des ingrédients et ensuite bien mélanger.
4. Brassier à quelques reprises jusqu'à ce que le tout revienne près du ébullition. Voilà c'est prêt à servir.

Note : Ce qui pourrait changer le goût d'une maison à une autre, c'est l'eau et la base de poulet. Moi j'utilise du Bovril. J'ai conçu cette recette en amalgamant des idées et des parties de plusieurs recettes de nos excellentes cuisinières québécoises. Je l'ai nommé la Soupe aux légumes du bonhomme. Ça vous r'mont'l' patriote ça !!! Hum !!!

Vous m'en donnerez des nouvelles !!!

*Christian*