**Soupe paysanne moulinée**

[Une image contenant nourriture, plat, soupe, tasse

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/04/soupe-paysanne-moulinee-p1100606.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 oignons**  
**- 1 branche de céleri**  
**- 400 g de carottes**  
**- 200 g de poireau  
- 400 g de pommes de terre**  
**- 800 g d'eau**  
**- 2 tablettes de bouillon de volaille**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**Cook Expert**  
  
Éplucher et laver tous les légumes.  
Couper les oignons, le poireau et le céleri en petits tronçons.  
Couper les carottes et les pommes de terre en petits dés.  
Mettre tous les légumes dans le bol.  
Ajouter l'eau et les tablettes de bouillon.  
Lancer le programme Soupe moulinée.  
Le programme était réglé sur 40 minutes,  j'ai trouvé que les pommes de terre n'étaient pas assez cuites, j'ai rajouté 20 minutes de cuisson.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
J'ai servi comme ça tout simplement mais vous pouvez aussi ajouter sur chaque assiette, un trait de crème et/ou une pincée de comté râpé.

**À la marmite :**

Comme vous le voyez c'est tout simple :  
On met tout dans la marmite, on porte à ébullition et on laisse cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits.  
Ensuite on écrase grossièrement avant de servir.