



## Soupe Betteraves et carottes et chou

### Ingrédients :

- 3 c. soupe de beurre
- 1 oignon émincé
- 4 grosses betteraves pelées et coupées en dés
- 3 carottes
- ½ chou coupé en cubes
- 8 onces de champignons émincés
- 6 tasses de bouillon de bœuf
- Thym, sel, poivre
- 1 citron lavé, piqué à la fourchette

### Manipulations :

- 1- Dans un chaudron, faire fondre le beurre.
- 2- Faire revenir les betteraves, carottes et l'oignon à feu doux, couvert pendant 25 minutes en brassant de temps en temps.
- 3- Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition.
- 4- Réduire le feu et laisser mijoter 15 min.
- 5- Retirer le citron.

Reçu de la famille Gaumond