

RECETTE CUISINE des GONES

SOUPE au BEAUJOLAIS

Ingrédients :

- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 navet
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1/2 bouteille de Beaujolais, Fleurie ou Morgon
- 1 litre de bouillon de bœuf ou de volaille
- 2 cuillères à soupe rases de tapioca.

Recette:

- Eplucher, laver, couper en dés tous les légumes.
- Les faire blondir dans une casserole dans le beurre.
- Mouiller avec le vin.
- Laisser réduire à feu doux jusqu'à consistance épaisse.
- Ajouter le bouillon chaud. Laisser mijoter pendant une heure.
- Verser le tapioca en pluie. Continuer la cuisson pendant 20 minutes.

Bon Appétit