

La soupe au caillou



Préparation : minutes

Cuisson : minutes

Difficulté : facile

Quantité : pour personnes

Ustensiles :

○ 1 Marmite



○ 1 louche



○ 1 couteau pointu



Ingrédients :

- 1 gros caillou



- Céleri



- Courgettes



- Poireaux



- Navets



- Chou



Étapes :

- Dans une marmite, mettre un gros caillou et ajouter de l'eau.
- Ajouter un peu de céleri.
- Mettre des courgettes.
- Ajouter des poireaux, des navets et du chou.
- Attendre que l'eau bout et servir la soupe à l'aide d'une louche.
- Piquer le caillou avec un couteau pointu pour vérifier sa cuisson.