

La recette



Eplucher, laver et couper en petits dés des carottes, du céleri, des navets, des pommes de terre, 1 blanc de poireau, 1 oignon, 4 pions d'ail, 3 tomates sans la peau ou 1 boîte de tomates pelées. Mouillez largement avec de l'eau, puis ajouter du bouillon de volaille en poudre ou des bouillons cubes.



Saler, poivrer et ajouter du safran ou une épice «paëlla» à base de safran. Laisser mijoter le tout une bonne heure minimum.

Si vous avez coupé vos légumes suffisamment petits, dégustez tel que, sinon passez le tout au mixeur.



En vente

2,50 € le Bol

3 € le Mug

