**Soupe d’hochepot**

**Persil  
poivre et sel  
haricots verts  
haricots blancs  
chou blanc  
céleri-rave  
panais  
choux de Bruxelles**

**Lardons  
bouillon de légumes  
poireaux  
navets  
oignon  
carotte  
chou vert  
thym  
feuille de laurier**

Un hochepot est une bombe gustative saine, car il contient la moitié d'un étal de marché de légumes. Mais que faites-vous du surplus de légumes que vous ne pouvez pas mettre dans la marmite ? Tu en fais juste une "soupe hochepot".

Mettez tous les ingrédients dans la machine à soupe, ou dans une marmite avec le bouillon de légumes et les herbes. Laissez cuire pendant 25 minutes et utilisez ensuite le mixeur à main.

Terminez dans l'assiette avec des lardons frits croustillants et des touffes de persil.