

## SOUPE DE LEGUMES OUBLIES A L'ESCARGOT N° 21

### **Ingrédients : 10 pers**

- 500 gr de poireau
- 500 gr de rutabaga
- 500 gr de panais
- 500 gr de carotte
- 500 gr de cèpes de Bordeaux
- 500 gr de patate douce
- 200 gr d'échalote
- 200 gr de beurre salé
- 10 escargots

### **Préparation :**

Faire suer au beurre les échalote et les poireaux.

Ajouter les autres légumes épluchés et émincés.

Mouiller de 3 litres d'eau, saler et poivrer.

Cuire 30 mn puis mixer et passer à l'étamine si nécessaire.

Mettre un escargot dans chaque bol et verser dessus la soupe.