

## *SOUPE DU LUNDI N°31*

### **Ingrédients :**

- restes du repas du dimanche (rôti de porc, rôti de veau, poulet rôti...ect)
- restes de légumes variés :
  - potiron
  - panais
  - rutabaga
  - poireaux
  - oignons
  - carottes
  - patates douces
  - navets.....ect....cuits autour du rôti le dimanche
- des tagliatelles fraîches,

### **Préparation :**

Mettre de côté des légumes en morceaux.

Faire une purée avec le reste des légumes et mélanger avec le même volume de bouillon fait avec des cubes (poulet, veau, légumes...ect...)

Porter à ébullition le bouillon mêlé de purée, ajouter la viande coupée en cubes, puis les cubes de légumes.

Ajouter les tagliatelles et cuire 4 mn.

Ajouter de la crème fraîche avant de déguster.