



Temps Total  
**65 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**22**

Cette soupe est un mélange inattendu de légumes de la récolte avec des pommes ou des poires mijotés avec du bouillon condensé Poulet, de Campbell®, et une pincée de sauge.

## INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à t.	10 mL
Oignons, coupés en dés	4 1/2 oz	135 g
Légumes à tubercules assortis*	56 oz	1 17/25 kg
Poires fraîches (ou pommes), pelées, décortiquées et coupées en dés.	18 oz	1 kg
Bouillon de poulet condensé, de Campbell®	48 oz	1 1/2 L
Eau	48 oz	1 1/2 L
Sauge fraîche, hachée	2 c. à s.	30 mL

## INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons dans de l'huile sur feu moyen.
2. Ajouter les légumes, le fruit, le bouillon, l'eau et la sauge. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 45 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
3. Mélanger avec un mélangeur à main. Ajouter de l'eau bouillante, si c'est trop épais.