Bouillon de légumes & pâtes farcies

INSTRUCTIONS : pour 4 personnes, ce plat est fabuleux quand on a eu une semaine assez chargée en repas plus copieux. Un repas qui peut se décomposer avec une tonne de légumes (courgette, céleri, panais, chou blanc, chou rouge, chou vert ou chou chinois,…)

Instructions

1. Lavez et découpez grossièrement tous les légumes. Pelez l'oignon et insérez-y les clous de girofle.
2. Préparez un bouillon avec 1,5L avec deux cubes de bouillon dégraissés de légumes et versez-y les morceaux de légumes.
3. Une fois que les légumes sont cuits, ajoutez-les pâtes dans l'eau (toujours bouillante ou presque) et cuisez-les le temps indiqué.
4. Une fois que c'est prêt => coupez le gaz, assaisonnez et savourez votre bouillon.
   Vous pouvez ajouter des jeunes oignons, du persil ou encore de la coriandre fraiche par dessus.

Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Pâtes farcies	500g
Carottes	500g
Navet	1 botte
Pois mange tout	150g
Chou de Bruxelles	200g
Cubes bouillon légumes	2
Oignon	1
Clous de girofle	5 à 10 pièces

Epices : laurier, thym, sel et poivre