

Soupe aux galets

3 blancs poireaux

2 navets ronds

2 carottes

2 gros oignons

quelques brins de céleri, les sommités jaunes

1 litre de bouillon de légumes

Ustensiles indispensables pour cette recettes, trois pierres plates, pas trop épaisses, les miennes pèsent respectivement 98 g, 118 g et 148 g.

Coupez grossièrement les légumes épluchés en cubes. Versez le bouillon de légumes froid dans une casserole. Mettez tous les légumes à cuire avec un peu de sel et de poivre. Laissez cuire à feu vif pour que les galets, sous l'effet des bouillonnements, en tombant et en remontant, écrasent petit à petit les légumes. Après une vingtaine de minutes de cuisson, baissez le feu si vous souhaitez une soupe moulinée grossière et laissez encore cuire un bon quart d'heure. Sinon, laissez les galets poursuivre leur ballet bruyant dans les remous de la soupe, à feu vif jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

