

Soupe aux cailloux (boulettes)



Ingrédients pour une classe (+/- 25 personnes)

- 200 g de haché (bœuf ou poulet)
- 1 l d'eau
- une poignée de plantes sauvages
- quelques légumes de saison
- 1 oignon et 1 pomme de terre
- sel et poivre
- huile
- du bouillon

1. Mettre de l'eau à bouillir.
2. Éplucher l'oignon, la pomme de terre et les légumes et les couper en petits dés, laver et ciseler les plantes sauvages.
3. Former des boules avec le haché et les mettre de côté.
4. Sur le feu, huiler une casserole. Ajouter l'oignon, la pomme de terre et les légumes de saison, puis l'eau, puis les boulettes et les plantes sauvages.
5. Ajouter sel et poivre à souhait.

Bon appétit :)