

## **Soupe de Racines**

3 carottes

1 panais

2 navets

3 pommes de terre

1 tranche de lard fumé

Sel et poivre

Muscade

Eplucher tous les légumes et les couper en dés.

Les mettre dans une casserole pleine d'eau, ajouter le morceau de lard, du sel, du poivre, de la muscade et mettre à feu moyen jusqu'à ce que tous les légumes soient cuits.

Mixer (en enlevant le morceau de lard) et rectifier l'assaisonnement.