**Soupe aux légumes de printemps**

**Avant de te lancer dans la préparation de cette excellente soupe, lis la recette et colorie tous les adjectifs que tu rencontres.**

**Préparation :** 20 min **Cuisson :** 30 min



**Ingrédients pour 4 personnes**



 1.5 l de bouillon de volaille

 300 g de petit pois frais écossés

 1 poireau émincé



 300 g de haricots verts

 2 oignons émincés

 3 brins de menthe (ou coriandre, persil, mais vert !)

 3 cuillères à soupe de crème fraîche (facultatif)

 Huile d'olive

 Poivre

 Sel

1. Fais chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte, fais revenir les oignons et le poireau émincés jusqu'à ce qu'ils soient fondants (5 minutes).
2. Verse le bouillon de volaille et porte à ébullition.
3. Réduis le feu, ajoute les haricots verts équeutés et coupés en deux, et les petits pois. Sale, poivre et fais cuire à couvert 20 à 25 minutes.
4. Mixe la soupe, remets-la sur un feu très doux, ajoute la crème fraiche la menthe lavée et ciselée, tout en remuant.
5. Sers sans attendre dans des bols ou des assiettes creuses.