

# Soupe épaisse de légumes racines en vermicelles



*“ Une soupe toute simple à base de panais, carottes, céleri-rave et cerfeuil tubéreux que j’ai transformés en vermicelles à laquelle j’ai ajouté des poireaux pour le bon goût et des pommes de terre en tant qu’épaississant! ”*

## Les Ingrédients :

- 1 [panais](#)
- 1-2 [carotte\(s\)](#)
- 1 racine de [cerfeuil tubéreux](#) (facultatif)
- 1 [céleri-rave](#)
- 1 [poireau](#)
- 2 [pommes de terre](#)
- Huile d’olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Brossez les [pommes de terre](#), le [panais](#), la (les) [carotte\(s\)](#) et le [cerfeuil tubéreux](#) (qui sont tous non traités). Râper finement (ici au robot) le [panais](#), le [céleri-rave](#) (céleri boule) et le [cerfeuil tubéreux](#) brossés. Taillez des languettes de [carotte\(s\)](#) à l’économe. Rincez le [poireau](#) et émincez-les finement.

Dans une grande casserole, faites dorer tous les légumes (à l’exception des [pommes de terre](#) entières) coupés dans un filet d’huile d’olive.

Couvrez d’eau à hauteur de quelques centimètres au dessus des légumes, ajoutez les [pommes de terre](#). Ajoutez deux pincées de sel. Amenez à ébullition. Réduisez le feu, puis laissez cuire au moins 30 minutes.

Retirez les [pommes de terre](#) de la soupe et écrasez-les au presse-purée. Remettez la purée grossière de [pommes de terre](#) dans la casserole. Réchauffez et servez aussitôt avec un filet d’huile d’olive. Assaisonnez à votre goût!

## Et Que Dire De Plus ?

- Si vous ajoutez un bouillon cube de légumes, bœuf, poulet, réduisez la quantité de sel.
- Remplacez le [cerfeuil tubéreux](#) par du [persil tubéreux](#).

---

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/soupe-epaisse-de-legumes-racines-en-vermicelles/>

---