

Bouillon de ravioles, carottes et poireaux



Ingrédients

Des ravioles
1 botte de carotte
2 poireaux
100 g de parmesan

1 Cube Bouillon de légumes

Variante Bouillon Poulet « maison » :

Morceaux de poulet,
Coriandre,
Origan

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

1. A feu doux, dans 1 litre d'eau, démarrer le bouillon en ajoutant le poulet avec la coriandre et l'origan et/ou 1 Cube de bouillon de légumes (selon préférences).
2. Laisser chauffer pendant 15 min. saler et poivrer.
3. Après avoir nettoyé vos légumes, ajouter vos carottes et poireaux coupés en gros morceaux et laisser cuire à feu moyen pendant 5 min.
4. Ajouter les ravioles et laisser mijoter à feu doux 10 min environ.
5. Servir. Pour un peu plus de gourmandise, ajouter du parmesan.