

## Soupe aux flocons d'avoine

**Quantité:** pour 4 personnes  
**Préparation:** 10 min  
**Cuisson:** 20 min

### Ingrédients

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| 2 à 3          | champignons        |
| 1              | carotte            |
| 2              | pommes de terre    |
| 1              | bouillon cube      |
| 2 cs           | flocons d'avoine   |
| Assaisonnement | persil, ciboulette |



### Préparation

- Laver, peler si nécessaire, puis couper les champignons, la carotte et les pommes de terre en petits morceaux
- Faire revenir les champignons, la carotte et les pommes de terre dans un peu d'huile
- Mouiller avec 2 dl d'eau par personne
- Ajouter le bouillon cube et laisser mijoter 15 min
- Ajouter les flocons d'avoine et poursuivre la cuisson 5 min
- Avant de servir, ajouter la ciboulette et le persil ciselés

**Notes personnelles :**

---

---

---