



Soupe de Sorcière

Pour 4 personnes • Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min



Ingrédients



600 g de petits pois surgelés



1 pomme de terre moyenne (150 g)



700 ml d'eau



2 c. à soupe de crème fraîche



4 mini-boules de mozzarella



2 olives noires dénoyautées



1 pincée de sel



- 1** Un adulte épluche et coupe la pomme de terre en **petits cubes**.



- 2** Verse les **petits pois**, les cubes et l'eau dans une casserole.



- 3** Un adulte fait cuire **15 min** à petits bouillons.



- 4** Un adulte ajoute la crème et le sel, puis **mixe hors du feu**.



- 5** Un adulte coupe les mozzarellas **en deux** et les olives en **petits morceaux**.



- 6** Sers la soupe **tiède**. Pose **2 yeux** de mozzarella et leurs pupilles d'olive par bol.



À faire avec un adulte : couteau, cuisson et mixage.

LudiFab