

# La recette de la soupe au caillou

## Les ingrédients :

Du maïs

Des poireaux

Un chou

Des courgettes

Des branches de céleri

De l'eau

Des navets

Du sel et du poivre

Des carottes

Un caillou

## Les étapes de la fabrication :

On a pris les légumes.

On a épluché la peau des carottes, des navets et des courgettes, avec l'épluche-légumes.

On a coupé en morceaux le céleri, le chou, les poireaux, les carottes, les courgettes et les navets, avec le couteau.

On a lavé les légumes préparés.

On a versé les légumes dans la marmite, avec l'eau, le sel, le poivre et le caillou.

On a fait cuire pendant trente minutes.

On a retiré le caillou de la marmite, et on a mixé les légumes.

On a mangé la soupe au caillou.