

## 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 le céleri, le chou,  
les poireaux, les carottes,  
les courgettes et les navets,  
avec le couteau.



On a lavé les légumes préparés.



On a mis 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.*

