Soupe diurétique

08/11/2011 à 11h45

Par Cathy Selena

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 tomates grappe
- 1 branche de céleri
- 2 carottes
- 1 citron
- 2 branches de persil
- un cube de bouillon de légumes

Préparation :

- Epluchez les carottes et la branche de céleri;
- Rincez-les puis coupez-les en morceaux;
- Faites-les cuire durant 15 minutes dans un litre d'eau salée, avec le cube de bouillon de légumes;
- Pelez les tomates et coupez-les en quatre;
- Mixez le céleri et les carottes avec les tomates fraîches, le persil, le jus du citron et 50 cl de bouillon de légumes. C'est prêt !

L'astuce du chef :

Vous pouvez ajouter quelques gouttes de Tabasco® ou du sel au céleri pour relever la soupe. Décorez avec un brin de persil.