La soupe cresson

25/02/2020 à 13h49

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 bottes de cresson
- 2 courgettes
- 1 oignon
- 1 demi-litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille dégraissé
- 4 cuillères à café de crème de soja

Préparation :

- Faites chauffer l'eau avec le cube de bouillon;
- Lavez, puis coupez le cresson, les courgettes et l'oignon en petits morceaux;
- Mettez-les à cuire avec l'eau, durant 10 minutes;
- Passez le tout au mixer, ajoutez du sel et du poivre si besoin;
- Servez en ajoutant une cuillère à café de crème, dans chaque assiette.