La soupe aux 4 légumes

28/02/2017 à 10h51

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 grosses courgettes
- 3 carottes
- 3 navets
- 3 poireaux
- 1 litre d'eau
- 2 cubes de bouillon de volaille dégraissé
- poivre

Préparation :

- Faites bouillir l'eau avec le cube de bouillon;
- Lavez, puis coupez les courgettes, les carottes, les navets et les poireaux en petits morceaux;
- Mettez-les à cuire avec l'eau, durant 15 minutes;
- Passez le tout au mixer et ajoutez du poivre si besoin.