

POUR 2 PERSONNES

SOUPE DE LÉGUMES HIVERNALE



Temps estimé : 30 min (10 min prépa / 20 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 2 carottes
- 1 navet
- 2 branches de fenouil
- 1 poireau
- 1 cube de bouillon de légumes dégraissé
- Sel & poivre

PRÉPARATION :

Lavez soigneusement, épluchez et rincez encore une fois les légumes pour ôter les dernières traces de terre.

Coupez-les en petits morceaux pour qu'ils cuisent plus rapidement.

Faites chauffer une marmite avec un litre d'eau que vous aurez salée. Ajoutez-y le bouillon cube.

Faites cuire les légumes pendant 20 minutes et mixez le tout.

Accompagner de pain gris au humus.

BON APPETIT LES CHATS !