

SOUPE DE LÉGUMES EXPRESS



Servie dans un bol rouge brique qui met en valeur sa belle texture veloutée, cette soupe est pensée pour réchauffer non seulement le corps mais aussi le cœur. Chaque cuillerée est une invitation à savourer la douceur des légumes fondus, relevés avec délicatesse pour garder toute leur authenticité et leur fraîcheur.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 25 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 3 carottes
 - 2 pommes de terre
 - 1 courgette
 - 1 oignon
 - 1 cube de bouillon de légumes
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive
 - Sel et poivre noir
-

Préparation

Etape 1

Épluche et coupe les légumes en morceaux.

Etape 2

Dans une casserole, fais revenir l'oignon émincé avec l'huile d'olive.

Etape 3

Ajoute les légumes, couvre d'eau (environ 1L), ajoute le cube de bouillon.

Etape 4

Laisse cuire 20-25 minutes à feu moyen.

Etape 5

Mixe la soupe jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.