

Soupe de légumes



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 350 g de potiron
- 150 g de courgettes
- 150 g de poireaux
- 3 pommes de terre
- 3 carottes
- 2 l d'eau
- 1 cube de bouillon
- curcuma

Préparation

- 1 Epluchez, lavez et coupez tous vos légumes en morceaux. Pour ma part, j'ai utilisé du potiron, des courgettes et poireaux du jardin congelés.
- 2 Mettez tous ces légumes dans une marmite. Ajoutez l'eau, le cube de bouillon et un peu de curcuma. Portez à ébullition.
- 3 Laissez cuire à feu doux 30 minutes.
- 4 Au bout de ce temps, mixez l'ensemble : c'est prêt ! Vous pouvez verser un peu de crème fraîche liquide sur votre soupe avant de la servir. Notez aussi que, placée au réfrigérateur, elle se conserve plusieurs jours sans problème.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

