



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Soupe d'automne .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 navet
- 1 poireau
- Sauge, romarin, aneth
- Sel, poivre

- Peler, laver les légumes et les couper en petits morceaux / rondelles
- Dans une casserole cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Assaisonner à convenance
- Verser dans un bol montant et mixer avec le mixeur plongeant. Servir chaud

