La soupe verte de brocolis courgettes

Les ingrédients

- 1 petit brocolis
- 1 courgette moyenne
- 1 oignon rouge de belle taille
- 1 cube de bouillon de légumes
- de l huile d olive
- du persil
- du sel et du poivre
- 3/4 litre d'eau, l'eau doit affleurer les ingrédients dans la casserole





Un peu de préparation….

On coupe tout: la courgette en dés, l’oignon en émincé, et on sépare les bouquets du brocolis, c’est rapide pas plus de 5 mins!

On fait dorer l’oignon à la casserole dans l’huile d’olive.Quand cela est fait, on ajoute la courgette, le brocolis, le cube de bouillon, le persil, on sale,on poivre et on ajoute de l’eau jusqu’au niveau des légumes.

On cuit le tout sur un feu moyen à 6 pendant 15 minutes.





15 minutes plus tard, les saveurs se sont mélangées et c’est prêt pour être mixé et s’en délecter. Pour les gourmands, on

peut ajouter une cuillerée de crème fraîche ou pas …

Une soupe, rapide, saine et fraîche, que demander de plus?