

# Ma soupe de légumes



**Temps de préparation: 10 mn**

**Temps de cuisson: 30 mn**

## Ingrédients pour 2,5 litres de soupe:

- 2 belles patates douces
- 2 branches de céleri
- 2 ou 3 blancs de poireaux
- 8 belles carottes
- 2 navets violets ou jaunes
- 2 oignons jaunes
- 2 cubes de bouillon de légumes bio
- 2 litres d'eau

## Recette:

- Peler, laver et couper les légumes en tronçons.
- Verser dans un grand récipient avec l'eau et les bouillons cube. Cuire 25 à 30 mn à feu doux après ébullition.
- Mixer au mixeur plongeur.
- Se régaler (pas la peine d'ajouter du sel, les cubes bio salent parfaitement).