



Soupe de cerfeuil rapide

Entrée



Très facile : Four green squares, indicating a very easy recipe.

Bon marché : Three green Euro symbols, indicating a budget-friendly recipe.

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 oignon
- 500 g de cerfeuil
- 2 cubes de bouillon de poule
- 2 l d'eau
- 1 petite courgette
- 1 cuillère à soupe de beurre
- sel et poivre

Préparation :

Faire dissoudre les cubes de bouillon de poule dans 2 l d'eau chaude.

Émincer l'oignon. Couper la courgette en morceaux.

Faire revenir l'oignon dans le beurre pendant 2 min.

Ajouter les morceaux de courgette et faire revenir encore 2 min.

Ajouter le cerfeuil et le bouillon. Amener à ébullition.

Saler et poivrer.

Laisser bouillir pendant 20 min.

Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement.



Recette proposée par Perosurac
Recette(s) du même auteur



LE RENARD.CA

LE SITE DES ACHATS FUTÉS

une exclusivité cyberpresse.ca

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 75%
INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT

© Marmiton.org, 1999, 2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**