

# SOUPE AUX NAVETS

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g de navets

2 tiges de poireaux

1 carotte grande

1 l de l'eau

2 cubes bouillon de volaille maigre

poivre et sel

## PRÉPARATION

Coupez les navets, les poireaux et la carotte en cubes. Ajoutez l'eau, les légumes et les cubes de bouillon dans un pot. Assaisonnez avec poivre et sel et faites bouillir. Laissez mijoter jusqu'à ce que les navets sont cuits à point. Mixez la soupe et servez.

## VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

96 kcal

# BON APPÉTIT !