



Soupe au chou-fleur

24/01/2017 à 15h10

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 chou-fleur
- 2 navets
- 2 poireaux
- 2 oignons
- 2 carottes
- un bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Préparation :

- Pelez et émincez les oignons puis faites-les revenir dans l'huile durant 5 minutes.
- Epluchez, lavez et coupez les légumes en morceaux.
- Faites-les cuire dans 50 cl d'eau salée durant 20 minutes.
- Mixez le tout avec le persil rincé. C'est prêt.