



Soupe chou et pissenlit

16/05/2017 à 10h53

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 chou blanc
- 1 poivron
- 1 tomate
- 1 cube de bouillon de légumes
- 500 gr de pissenlit

Préparation :

- Lavez et coupez le chou, le poivron et la tomate.
- Faites-les cuire durant 20 minutes dans un 1/2 litre d'eau bouillante additionnée du bouillon cube.
- Lavez les feuilles de pissenlit.
- Mixez le tout. C'est prêt.

L'astuce du chef :

Vous trouverez des feuilles de pissenlit sur le marché, dans une herboristerie ou une boutique bio