

UNE SOUPE AUX BROCOLIS ET AU CHOU-FLEUR

Ingrédients :

- 1 chou-fleur
- 2 brocolis
- 1 cube bouillon dégraissé
- 1 pot de Boursin ail et fines herbes light ou non
- 2 litres d'eau



Préparation :

1. Lavez et découpez les légumes.
2. Mettez le tout dans une grande casserole avec l'eau et le cube bouillon.
3. Laissez cuire le tout, mixez.
4. Ajoutez le pot de Boursin, remuez.
5. C'est prêt !

Bon appétit !

Recette simple à réaliser mais cependant délicieuse !

Fanny LIEGEOIS
CONSULTATIONS SUR RDV: 0498/16.45.06
ROUTE D'ATH, 326
7050 JURBISE
www.dieteticienne-liegeoisfanny.be