

Soupe aux légumes détox

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 carottes
- 2 poireaux
- 3 branches de céleri
- 1 chou kale
- 1 fenouil
- 1 oignon
- Curcuma
- Persil haché
- Thym
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Faire cuire les carottes, les poireaux, le céleri, le chou kale, le fenouil et l'oignon dans 1 litre d'eau pendant 25 min.

Etape 2

Mixer les légumes cuits.

Etape 3

Ajouter le curcuma, le thym, le persil haché et le poivre. Saler légèrement la soupe et servir.