

# 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.