

Soupe détox chou-rave



Préparation: 40min

Pour 4 personnes

ingrédients

- 1 chou-rave
- 250g pommes de terre
- 1 citron
- 20 cl crème : 20 cl
- 2 càs huile d'olive
- Sel
- Poivre

instructions

- Coupez le chou-rave en morceaux après l'avoir épluché, arrosez-les du jus du citron.
- Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés.
- Portez 1 litre d'eau salée à ébullition dans un faitout et faites-y cuire le chou-rave et les pommes de terre 20 min environ à couvert.
- Passez ensuite le contenu du faitout au mixeur avec la crème et l'huile.
- Vérifiez l'assaisonnement en sel et poivrez. Servez chaud dans des bols.

