



Soupe de cresson

Ingrédients pour 4 personnes:

1 botte de cresson
1 échalote
1 courgette
Une dizaine d'amandes blanches
1 càc de bouillon de légumes Morga

Préparation :

Éplucher et couper l'échalote.
Laver la botte de cresson et coupez la courgette
Dans une casserole, faites revenir l'échalote et la courgette. Ajoutez ensuite le cresson et faire cuire encore une minute. Versez le bouillon de légumes, il ne faut pas qu'elle dépasse la botte de cresson, sinon la soupe sera trop liquide.
Cuire une quinzaine de minutes.
Ajoutez ensuite les amandes et mixez la préparation avec un blender.

N'hésitez pas à rajouter des amandes si vous la voulez moins liquide.
Vous pouvez également faire tremper vos amandes la veille pour les rendre plus digeste.

Servir chaud par temps froid.
Bonne dégustation

