



## Soupe de cerfeuil rapide

Entrée



Très facile :

Bon marché :

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 oignon
- 500 g de cerfeuil
- 2 cubes de bouillon de poule
- 2 l d'eau
- 1 petite courgette
- 1 cuillère à soupe de beurre
- sel et poivre

Préparation :

Faire dissoudre les cubes de bouillon de poule dans 2 l d'eau chaude.

Émincer l'oignon. Couper la courgette en morceaux.

Faire revenir l'oignon dans le beurre pendant 2 min.

Ajouter les morceaux de courgette et faire revenir encore 2 min.

Ajouter le cerfeuil et le bouillon. Amener à ébullition.

Saler et poivrer.

Laisser bouillir pendant 20 min.

Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement.



Recette proposée par Perosurac  
Recette(s) du même auteur



**LERENARD.CA**  
LE SITE DES ACHATS FUTÉS  
une exclusivité [cyberpresse.ca](#)

**ÉCONOMISEZ JUSQU'À 75%**  
**INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT**

© Marmiton.org, 1999, 2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**