



Soupe de navets

Lorsqu'on sculpte des navets-lampions, la pulpe atterrit généralement sur le compost. Dommage, car le navet est très bon pour la santé! Essayez cette soupe simple et savoureuse pour utiliser vos restes de navets-lampions. Faites fondre **1 c. à soupe de beurre** et revenir **800 g de pulpe de navets**. Ajoutez **6 dl de bouillon de légumes**, portez à ébullition, baissez le feu, laissez bouillonner env. 20 min, mixez, salez, poivrez, ajoutez éventuellement un peu de **crème**. Servez avec du pain aux noix. Cette soupe sera encore meilleure si vous la dégustez à la lueur de vos jolis lampions!