



## La soupe “Viva For Life” au rutabaga et magret de canard fumé

### Ingrédients pour 4 personnes

- 300g de rutabaga (1 boule)
- 100g de carottes
- ½ oignon
- 1 càs d’huile d’olive
- Eau
- Bouillon de légumes
- 12 tranches de magret de canard fumé
- ½ càc de cannelle

### Préparation

1. Lavez les légumes, épluchez le rutabaga et les carottes. Pelez l’oignon.
2. Taillez le rutabaga, les carottes et l’oignon.
3. Faites suer les oignons. Ajoutez le rutabaga et les carottes, faites revenir quelques minutes. Couvrez avec de l’eau.
4. Ajoutez le bouillon de légumes et la cannelle. Laissez cuire environ 30 minutes jusqu’à ce que le rutabaga soit tendre.
5. Mixez en ajoutant de l’eau au besoin.
6. Taillez les tranches de magret fumé en fines lanières.
7. Servez la soupe dans des bols et ajoutez les lanières de magret pour décorer.