

SOUPE DE LEGUMES

Recette proposée par Aurélie et gourmandises



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1 oignon - 1 kg de carottes - 4 tomates - 500 g de pommes de terre - 500 ml d'eau - 1 cube de Kub'Or
 - huile d'olive - sel, poivre - 25 cl de crème liquide
-

1. Couper l'oignon en 4. Le mettre dans la cuve et programme EXPERT 30s / V13 / 0°
2. Ajouter l'huile d'olive et régler le programme EXPERT 5min / V3 / 110°
3. Eplucher les carottes et les couper en rondelles, éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés
4. Les ajouter dans la cuve, programme EXPERT 5min / V0 / 110°
5. Pendant ce temps, couper les tomates en quartiers. Les ajouter dans la cuve
6. Verser l'eau et le cube, saler et poivrer - programme SOUPE VELOUTEE
7. A la fin du programme, ajouter la crème fraîche et mélanger

Cook Expert ■

