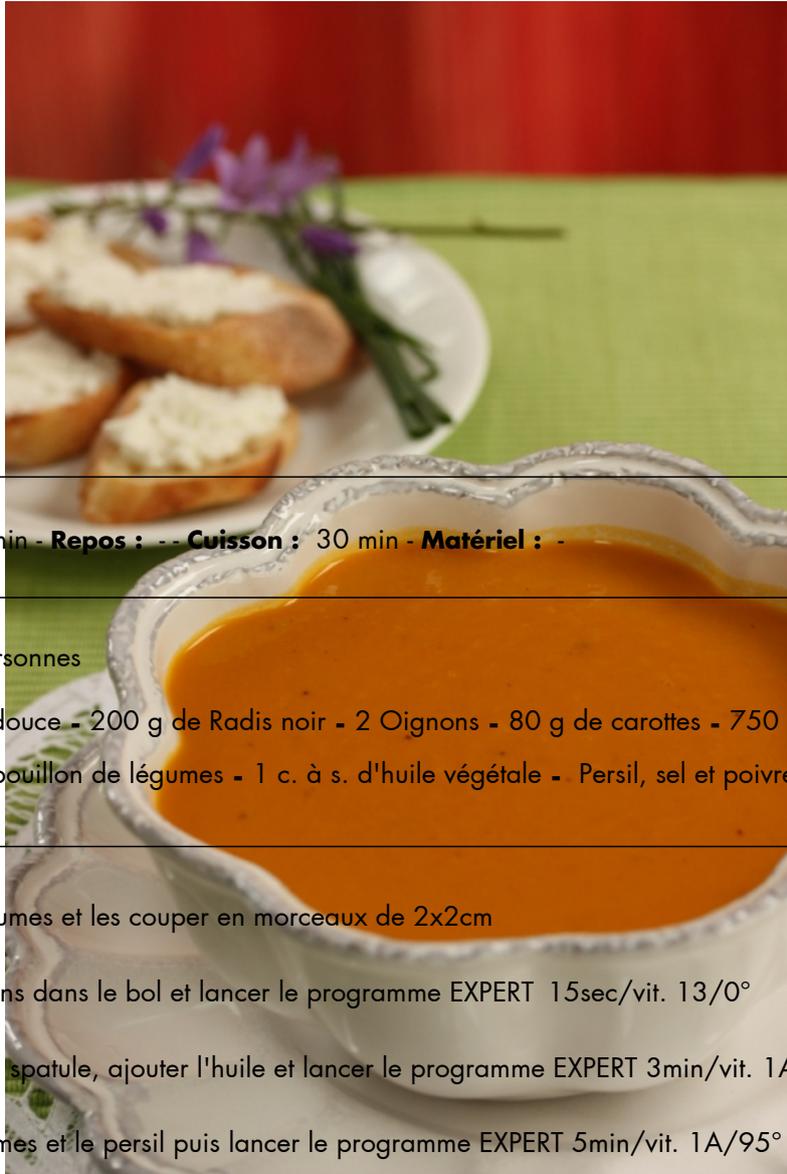


# SOUPE DE RADIS NOIR A LA PATATE DOUCE

Recette proposée par sendipoqa



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 300 g de Patate douce - 200 g de Radis noir - 2 Oignons - 80 g de carottes - 750 ml d'eau - 150 ml de lait - 1 cube de bouillon de légumes - 1 c. à s. d'huile végétale - Persil, sel et poivre

---

1. Éplucher les légumes et les couper en morceaux de 2x2cm
2. Mettre les oignons dans le bol et lancer le programme EXPERT 15sec/vit. 13/0°
3. Rabattre avec la spatule, ajouter l'huile et lancer le programme EXPERT 3min/vit. 1A/95°
4. Ajouter les légumes et le persil puis lancer le programme EXPERT 5min/vit. 1A/95°
5. Ajouter l'eau, le cube, le sel et le poivre, puis lancer le programme SOUPE VELOUTEE avec une durée de 25 minutes
6. 2 minutes avant la fin du programme, ajouter le lait
7. C'est prêt !

Cook Expert ■

