

VELOUTE AUX CHOUX

Recette proposée par Thierry Vincent



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

Ingrédients : 3-4 personnes

- 1/2 Choux vert - 2 Tomates - Sel - Poivre - Eau - 1 Cube de légumes - 1 Oignon

VELOUTE DE CHOUX

1. Lavez vos légumes. Coupez le chou en petits morceaux.
2. Coupez l'oignon en 4. Coupez en petits morceaux les tomates.
3. Mettre dans la cuve tous les légumes avec eau, sel, poivre, et cube de légumes.
4. Appuyez sur programme SOUPE VELOUTEE.
5. Bon appétit.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Thierry Vincent