

VELOUTE DE LEGUMES

Recette proposée par Valérie



Préparation : 15 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 4 carottes - 4 blancs de poireaux - 3 pommes de terre moyennes - 1 gros oignon rouge - 4 petits saint moret - 1 bouillon cube de volaille - 800 ml d'eau - 1 pincée sel de guérande

1. Épluchez les légumes et taillez les en petits morceaux
2. Déposez l'ensemble des ingrédients dans la cuve inox
3. Cuisson en mode SOUPE VELOUTEE 40 minutes
4. A la fin de la cuisson mode EXPERT vitesse maxi sans chauffer 30 à 60 secondes

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Valérie