

VELOUTE DE POIREAUX

Recette proposée par Jessica



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingédients : 4 personnes

- 4 poireaux - 1 oignon - 1 pomme de terre - 600 ml d'eau - 2 1/2 c.s. de crème fraîche - 1 cube de boeuf - sel, poivre

1. Nettoyez les poireaux.
2. Epluchez l'oignon.
3. Déposez tous les ingrédients (sauf la crème fraîche) dans la cuve et lancez le programme SOUPE VELOUTEE. 2 minutes avant la fin du programme rajoutez la crème fraîche.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : JESSICA