

Soupe poireaux, pommes de terre au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 25 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapas : 13	Astuces : 13	

Ingrédients

700g d'eau
500g de poireaux
100g de pommes de terre
20g d'huile
1 cube de bouillon de volaille
1 CàS de crème épaisse
Sel et poivre

Etapas

Â»

Laver et émincer les blancs de poireaux.

Â»

Mettre 100G de blancs de poireaux émincés dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'huile et cuire 10 minutes sur 70°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Réserver les.

Â»

Eplucher et couper en 4 les pommes de terre.

Â»

Mettre les patates coupées dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 10 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter le reste des blancs de poireaux émincés, l'eau, le sel, le poivre, le cube de bouillon de volaille dans le bol du thermomix.

Â»

Programmer 15 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, ajouter la crème épaisse.

Â»

Régler 1 minute sur la vitesse 8.

Â»

Ajouter le blancs de poireaux que vous aviez mis de côté à l'étape 4.

Â»

Mixer 15 secondes sur la vitesse 4 en fonction sens inverse.