

# Soupe courgette poireaux navet au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 18 min	Durée : 23 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 5	Astuces : 12	

## Ingrédients

400G d'eau  
2 courgettes  
2 poireaux  
1 navet  
1 pomme de terre  
Sel et poivre

## Etapes

Â»

Eplucher et laver les légumes, les couper en morceaux.

Â»

Mettre les morceaux de légumes dans le bol.

Â»

Ajouter l'eau, le sel, le poivre et régler 18 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, régler 1 minute sur la vitesse 8.

Â»

Si besoin rajouter de l'eau et programmer à nouveau 1 minute à la vitesse 8.