

# Crème de poireaux au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 29 min	Durée : 34 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Astuces : 12	

## Ingrédients

400G de lait  
200G d'eau  
3 Poireaux  
2 pommes de terre  
2CàS de crème épaisse  
Sel  
Poivre

## Etapes

Découvrez une soupe de poireaux délicieuses préparée avec votre TM31, TM5 ou TM6 :

Â»

Couper les poireaux en rondelles.

Â»

Mettre l'huile dans le bol du thermomix, puis ajouter les rondelles de poireaux et régler 7 minutes sur 70°C, à la vitesse 2, en fonction sens inverse.

Â»

Eplucher les pommes de terre, et les couper en cube, puis les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter, le lait, l'eau, le sel, le poivre et programmer 22 minutes sur 100°C sur la vitesse 2 (Ne pas mettre le gobelet sur le bol du thermomix).

Â»

A la sonnerie, ajouter la crème épaisse et fermer le bol en mettant le gobelet.

Â»

Mixer 45 secondes sur la vitesse 8.

Ajuster l'assaisonnement si besoin et dégustez un succulent potage thermomix. Miam ;)