Soupe poireaux navets pommes de terre au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 22 min	Durée : 27 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 7	Commentaires : 3	Astuces : 13

Ingrédients

600G d'eau
50G de crème épaisse
20G d'huile
3 poireaux
2 pommes de terre
1 navet
Sel et poivre

Etapes

Â»

Couper les poireaux en tronçons après avoir enlever la première feuille, puis les laver et les mettre dans le bol du thermomix. Mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile dans le bol du thermomix et cuire 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Eplucher les pommes de terre, le navet, et couper et laver le tout.

Â»

Ajouter les dans le bol du thermomix et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre l'eau, le sel, le poivre et programmer 17 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, ajouter la crème épaisse et régler 45 secondes sur la vitesse 8.

Â»

Si votre soupe est trop épaisse, rajouter de l'eau et régler 20 secondes sur la vitesse 4.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com