

# **Fiche idée recette cookeo :soupe de carottes cumin**

**Cookeo**

**Moulinex**

## Soupe de carottes au cumin

Jean-Philippe Rousseau



### Ingrédients pour 4 personnes

1kg de carottes

1 oignon

1 pomme de terre

750 ml d'eau

1 cuillère à café de curry

1 cuillère à café de cumin

Sel  
1kg de carottes

Poivre

1 oignon  
20 cl de crème fraîche liquide

Coupez les carottes et la pomme de terre en morceaux

Pelez et coupez l'oignon en morceaux .

### Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites dorer les morceaux d'oignons puis ajoutez les carottes et les morceaux de pommes de terre .

Versez de l'eau dans la cuve et saupoudrez de cumin et de curry .

Salez et poivrez .

### Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez cumin

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients et ajoutez la crème fraîche.

Servez chaud

1 pomme de terre

750 ml d'eau

1 cuillère à café de curry

1 cuillère à café de cumin

Sel

Poivre

20 cl de crème fraîche liquide

## Préparation de cette soupe carottes

# cumin

Coupez les carottes et la pomme de terre en morceaux

Pelez et coupez l'oignon en morceaux .

## **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites dorer les morceaux d'oignons puis ajoutez les carottes et les morceaux de pommes de terre .

Versez de l'eau dans la cuve et saupoudrez de cumin et de curry .

Salez et poivrez .

## **Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients et ajoutez la crème fraîche.

Servez chaud

Téléchargez la fiche en cliquant [ICI](#) ou sur l'image