

Soupe carottes recette cookeo



Soupe carottes recette cookeo

125 CALORIES 1 SP

Ingédients pour 4 personnes

1 kg de carottes

1 oignon

1,2 l d'eau

1 cube de bouillon de volaille

Quelques feuilles de coriandre

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les carottes et l'oignon en morceaux.

Lavez les feuilles de coriandre

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer les oignons puis ajoutez les carottes.

Versez l'eau et le cube de bouillon de volaille.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée mixer les ingrédients de la cuve et servez chaud