

Soupe champignons pommes de terre cookeo



Soupe champignons pommes de terre cookeo

Ingrédients

1 grosse boîte de champignons de Paris

3 pommes de terre

1 cube de bouillon de légumes

Curry

Ail semoule

Sel

Poivre

1l d'eau

50 ml de vin blanc

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux après les avoir épluchées et passées sous l'eau

Egouttez la boîte de champignons de Paris

Déposez les morceaux de pommes de terre et les champignons de Paris dans la cuve du Cookeo

Préparez un bouillon avec 1l d'eau et un cube de bouillon de légumes émietté et 50 ml de vin blanc

Versez le bouillon dans la cuve du Cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de Curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn .

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes de terre et les champignons de Paris

Servez chaud .