Soupe jambon cru recette cookeo



185 CALORIES 4 PP 3 SP

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de Jambon de pays

500 g de chou vert

200 g de carottes

4 pommes de terre

1 oignon

1 cube de bouillon de légumes

Quelques feuilles de persil

1 l d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le jambon en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Epluchez et coupez les carottes et les pommes de terre en morceaux.

Effeuillez le chou et coupez les en morceaux

Mode dorer

Faites dorer les morceaux de jambon puis ajoutez les oignons au bout de 2 mn .

Ajoutez les feuilles de chou ,les morceaux de pommes de terre et de carottes.

Versez un bouillon composé de 1l d’eau et d’un cube de bouillon de légumes émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Servez chaud

