

Soupe panais poireaux recette cookeo



Soupe panais poireaux recette cookeo

Ingrédients

200 g de poireaux congelés

2 pommes de terre

250 g de panais

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

700 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

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

Coupez le panais en morceaux

Déposez les rondelles de poireaux , les morceaux de pommes de terre et de panais dans la cuve du cookeo

Préparez un bouillon avec 700 ml d'eau et un cube de bouillon de légumes émietté

Versez le bouillon dans la cuve du cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry (éventuellement)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn .

Quand la cuisson est terminée mixez les poireaux, les pommes de terre et les panais

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .

Servez chaud .