Soupe panais pommes de terre carottes cookeo

Soupe panais pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients

200 g de carottes

4 pommes de terre

200 g de panais

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

700 ml d’eau

50 ml de vin blanc

Raz el hanout

Préparation

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

Coupez le panais en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Déposez les rondelles de carottes , 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 et le verre de vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de Raz el hanout

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn .

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

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .

Servez chaud .