

# Soupe tomates lardons recette cookeo économique



## Soupe tomates lardons recette cookeo économique

### Ingrédients

1 grosse boîte de tomates pelées

1 oignon

40 g de vermicelle

100 g de lardons nature

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

### Préparation

Préparez un bouillon avec les 500 ml d'eau et le cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez l'oignon en morceaux

### **Mode dorer**

Déposez les morceaux d'oignons et les lardons dans la cuve du cookeo

Ajoutez les tomates pelées en petits morceaux dans la cuve .

Versez le bouillon préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Ajoutez le vermicelle fermez le couvercle pendant 1 à 2 mn

consommez chaud.