

# Soupe tomates pommes de terre cookeo



## Soupe tomates pommes de terre cookeo

120 CALORIES    2 PP    3 SP

### Ingrédients pour 4 personnes

3 tomates

4 pommes de terre

1 cube de bouillon de bœuf

1 l d'eau

1 oignon

Huile d'olive

1 cuillère à café d'ail

1 demi-cuillère à café de céleri en poudre

Concentré de tomates

Sel

Poivre

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Faites revenir les morceaux d'oignons dans la cuve avec l'huile d'olive

Ajoutez au bout de une minute les morceaux de tomates et l'ail .

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre

Versez 1 l d'eau avec un cube de bouillon de bœuf

Poivrez , ajoutez la demi cuillère de céleri

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

Programmez 14 mn

Mixer la préparation puis ajoutez du concentré de tomates

Servez chaud