

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