

# Soupe tomates recette cookeo



## Soupe tomates recette cookeo

**100 CALORIES 2 PP 1 SP**

### **Ingédients pour 4 personnes**

600 g de tomates

1 cube de bouillon de bœuf

600 ml d'eau

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel

Poivre

### **Préparation**

Lavez et coupez les tomates en quartiers

Coupez l'oignon en morceaux

### **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

Versez 600 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

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

Programmez 5 mn

Mixer la préparation puis ajoutez la boite de concentré de tomates

Servez chaud

**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**