Soupe poireaux petits pois recette cookeo

Soupe poireaux petits pois recette cookeo

Une recette cookeo de soupe pour les jours où il ne fait pas très chaud.

Ingrédients

2 poireaux

400 g de petits pois congelés

1 cube de bouillon de légumes

100 g de crème fraîche

Sel

Poivre

1,2l d’eau

Préparation

Passez sous l’eau les poireaux et coupez- les en morceaux.

Déposez les morceaux de poireaux et les petits pois dans la cuve.

Versez l’eau et émiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn .

Quand la cuisson est terminée mixez les poireaux et les petits pois.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .

Servez chaud .