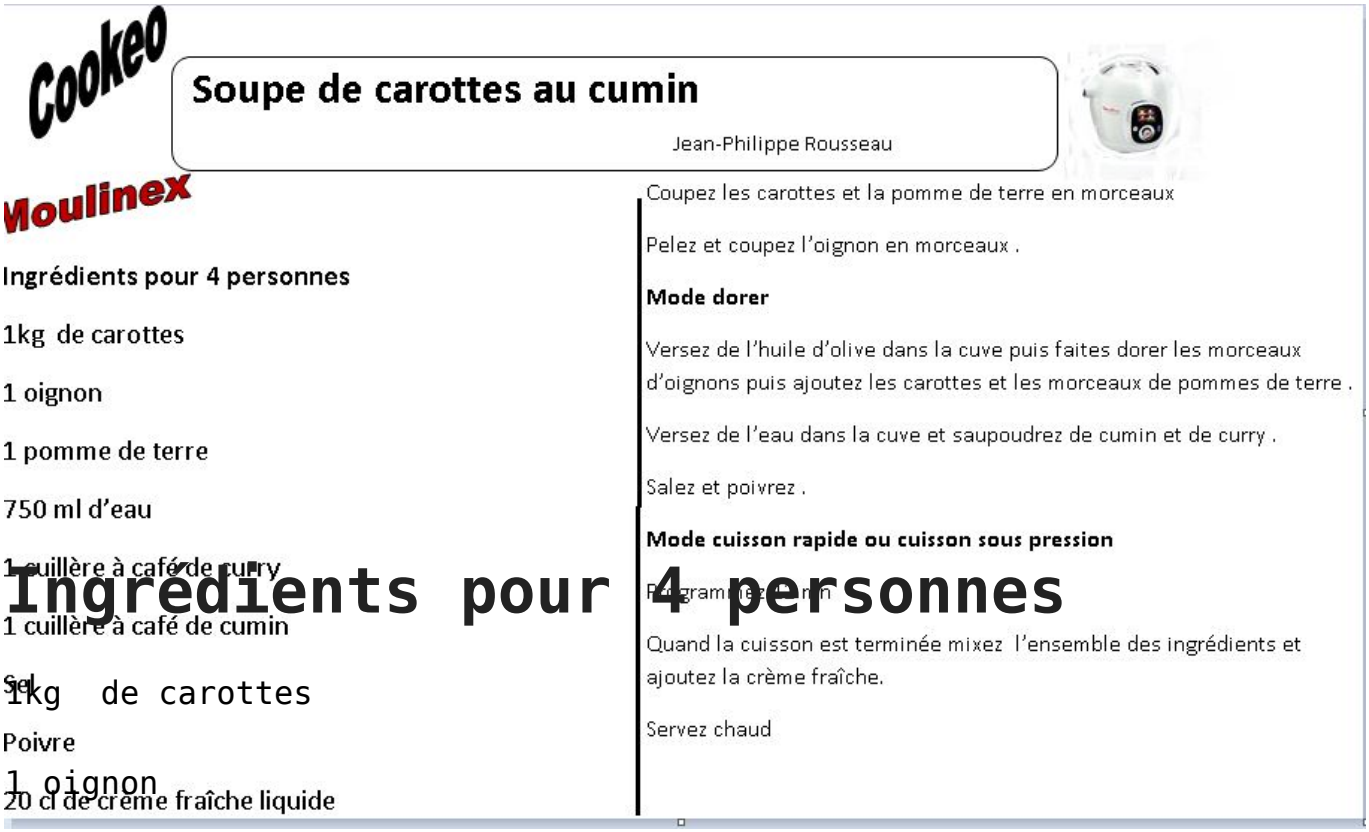
Fiche idée recette cookeo :soupe de carottes cumin



Ingrédients pour 4 personnes

1kg de carottes

1 oignon

1 pomme de terre

750 ml d'eau

1 cuillère à café de curry

1 cuillère à café de cumin

Sel

Poivre

20 cl de crème fraîche liquide

Préparation de cette soupe carottes

cumin

Coupez les carottes et la pomme de terre en morceaux

Pelez et coupez l’oignon en morceaux .

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve puis faites dorer les morceaux d’oignons puis ajoutez les carottes et les morceaux de pommes de terre .

Versez de l’eau dans la cuve et saupoudrez de cumin et de curry .

Salez et poivrez .

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée mixez l’ensemble des ingrédients et ajoutez la crème fraîche.

Servez chaud

Téléchargez la fiche en cliquant **ICI** ou sur l’image