# Velouté poireaux pommes de terre cookeo




# Velouté poireaux pommes de terre cookeo


**Ingrédients**

400 g de poireaux congelés

4 pommes de terre

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

800 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Curry

**Préparation**

Coupez les pommes de terre en morceaux après les avoir épluchées et passées sous l’eau

Déposez les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre dans la cuve du cookeo

Préparez un bouillon avec 800 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de légumes émietté

Versez le bouillon dans la cuve du cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

**Cuisson rapide ou sous pression**

**Programmez 7 mn .**

Quand la cuisson est terminée mixez les poireaux et les pommes de terre

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .

Servez chaud .