

SOUPE AUX POIREAUX (thermomix)



Ingrédients :

- 20 g de parmesan
- 300 g de poireaux
- 30 g de beurre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1000 g d'eau
- 1/2 c à c de sel
- poivre
- 1 pincée de noix de muscade
- 100 g de crème fraîche

Préparation :

- nettoyer les poireaux, les couper en rondelles puis les mettre dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 8
- racler les bords, puis ajouter le beurre en morceaux et régler 3 minutes à 100° vitesse 2
- ajouter l'eau et le cube de bouillon, le sel, le poivre, muscade et régler 10 minutes varoma vitesse 2
- pendant ce temps couper les 100 g de poireaux restant en petites rondelles
- à l'arrêt de la minuterie, les ajouter dans le bol et régler 5 minutes varoma sens inverse vitesse cuillère
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème et le parmesan et mixer 30 secondes à vitesse 3
- vérifier la consistance et rajouter de l'eau si besoin

Vous pouvez retrouver la recette dans le livre :

" Les soupes en 4 saisons "

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>