

SOUPE\$ DE POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes

1 Carotte (80 a 100 gr)

400g de pommes de terre

Un peu de céleri branche (pas mis j'aime pas)

1 poireau

500g d'eau

50 g d'oignon

20 g de beurre

2 cubes de bouillon de volaille

40g de crème fraîche épaisse

1 c a c de sel

Poivre

préparation au Thermomix

Coupez la carotte, 100g de pomme de terre et le céleri (si vous le mettez) en petits dés et les mettre dans le panier cuisson

Coupez 50 g du vert de poireau en fines rondelles et les ajoutez dans le panier cuisson

Versez l'eau dans le bol, mettez le panier de cuisson dans le bol et cuire

14 mn Varoma Vit 1

à la sonnerie retirez le panier et réservez le bouillon dans un récipient

Dans le bol vide ajoutez l'oignon coupé en 2 et le reste du poireau coupé en tronçons

Mixez 5 s vit 5

Raclez les parois du bol avec la spatule ajoutez le beurre

Réglez 3mn varoma/ vit mijotage

Ajoutez ensuite le reste des pommes de terre coupées en gros morceaux, les cubes de bouillon de

Légumes et 600g du bouillon réservé (rajoutez un peu d'eau si vous n'en avez pas assez)

Cuisson 18 mn /100°/ sens inverse vit 1

à l'arrêt de la minuterie ajoutez la crème, du sel et du poivre

Mixez 30s vit 5

Ajoutez ensuite les légumes du panier

Réglez 2 mn 100° sens inverse vit 2

Servez avec des croutons.

Préparation sans thermomix

Vous pouvez mixer tous les légumes ou alors

Coupez tous les légumes en petits dés

Dans une cocotte faites fondre le beurre ajoutez l'oignon en morceau et faites revenir quelques minutes ajoutez tous les légumes, l'eau, les cubes de bouillon de légumes. Garder quelques légumes en petits morceaux et mixer le reste pour avoir un velouté

Cuisson environ 25 à 30 minutes