



## Soupe de légumes



**PRÉPARATION**  
8 MIN



**CUISSON**  
20 MIN



**COUVERT**  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 4 belles pommes de terre
- 3 carottes
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 cube de bouillon de légumes Knorr
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre

### Instructions

1. Eplucher et couper l'ensemble des légumes en cubes ou en tranches
2. Faire revenir les légumes coupés dans la cuve du Cookeo en sélectionnant le mode « dorer » pendant 5 minutes. Mélanger régulièrement avec une spatule en bois afin que les légumes ne brûlent pas
3. Dans la cuve du Cookeo, ajouter le cube de légumes, le sel, le poivre avec 650 ml d'eau (ne pas placer les ingrédients dans le panier vapeur mais simplement dans la cuve)
4. Sélectionner le mode cuisson rapide (sous pression) dans le menu manuel de votre Cookeo
5. Sélectionner la cuisson pour 15 minutes
6. A la fin de la cuisson, mixer la préparation selon vos goûts (avec ou sans morceaux)
7. Ajouter la crème fraîche puis mélanger
8. Vous pouvez désormais savourer votre