

## SOUPE AU BLENDER POIREAUX, POMMES DE TERRE, RADIS NOIR

## **INGRÉDIENTS**

- 6 poireaux
- 1 pomme de terre
- 1 morceau de radis noir
- 25 cl de crème fraîche ou 2 cuillères à soupe de purée d'amande
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN TEMPS DE CUISSON : 20MN TEMPS TOTAL : 35MN

## **PRÉPARATION**

Enlever le vert du poireau, les rincer et les émincer.

Éplucher et couper la pomme de terre.

Éplucher et tailler le radis noir

Dans le blender chauffant, mettre les poireaux, la pomme de terre, le radis noir, le cube de bouillon de légumes, la purée d'amandes ou la crème et l'eau nécessaire à votre blender. Saler, poivrer, mélanger.

Mettre sur programme lisse et la machine cuit pendant 20 minutes environ.