SOUPE MINESTRONE

INGRÉDIENTS

- 1 ou 2 oignons
- 3 à 6 poireaux
- 250 à 300g de radis noir
- 1 petites patate douce ou une pomme de terre
- Fac : 1 ou 2 carottes, 1 navet
- 1 cube de bouillon de légumes
- Sel, poivre
- Fromage à tartiner et/ou crème fraîche
- Beurre ou huile
- 1L d'eau

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 32MN
TEMPS TOTAL : 42MN

PRÉPARATION

Couper les poireaux en rondelles mixer les verts en 2 fois (avec l'oignon coupé en 2) : 5 sec vit 7.

Faire revenir avec du beurre ou de l'huile : 7min/110°C//.

Pendant ce temps couper le reste en morceaux.

Ajouter les autres légumes, cube, sel, poivre et couvrir d'eau : 25min/100°C/Vit 0,5 ou 1 . (Prolonger si nécessaire)

A la sonnerie (vous pouvez garder des légumes et les mettre dans les bol) mixer la soupe à la vitesse que vous souhaitez, la soupe sera sans doute trop liquide ajouter de l'eau (ou du lait).