Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil qui va changer votre vie culinaire au quotidien, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

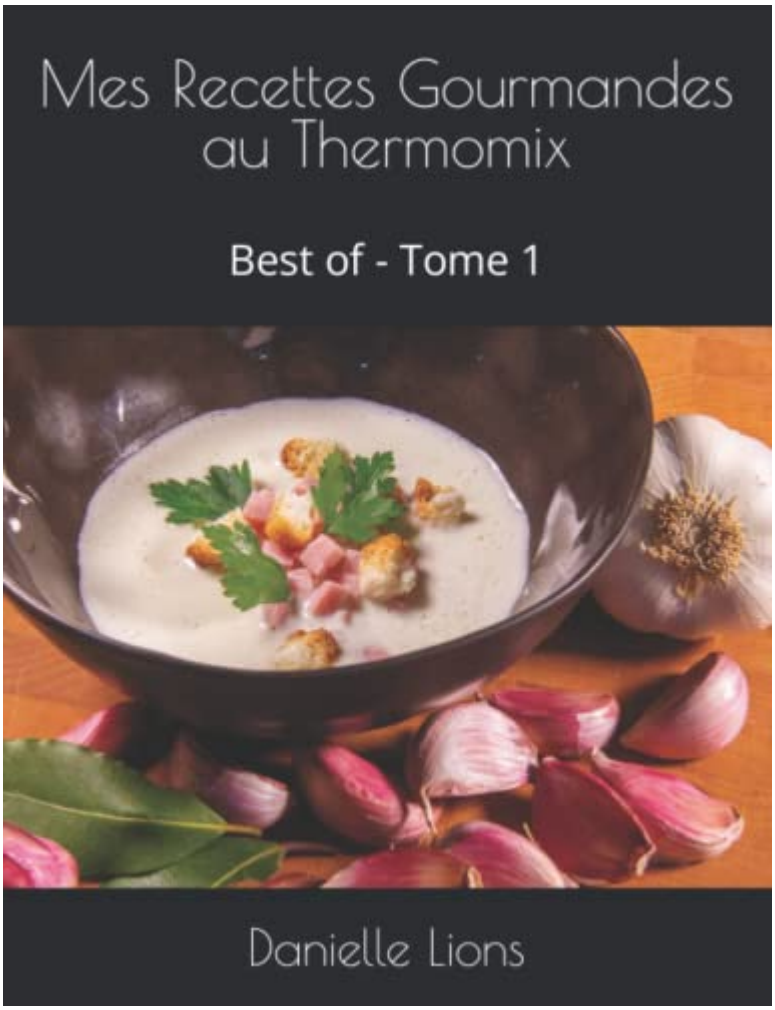
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'

un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…Pour connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- un oignon
- 20 g de beurre
- 400 g de poireaux coupés grossièrement en morceaux et passés sous l’eau pour en ôter les traces de terre
- 40 g de pomme de terre
- 450 g de bouillon de légume (soit 450 ml)
- quelques brins de menthe fraîche
- une cuillérée à soupe de crème fraiche épaisse
- sel et poivre

Préparation

- Pelez et placez l’oignon coupé en deux dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections sur la paroi du bol.
- Ajoutez les 20 g de beurre et faites rissoler 5 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 400 g de poireaux coupés grossièrement en morceaux. Mixez 10 secondes/ vit 6.
- Ajoutez les 40 g de pommes de terre, les 450 g de bouillon de légume. Cuisez 30 minutes/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez la cuillérée à soupe de crème fraiche épaisse et quelques feuilles de menthe. Mixez 30 secondes/ vit 10.
- Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)