



Soupe au chou

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 5 personnes

- 1/2 chou frisé
- 4 carottes
- 3 pommes de terre
- 1 saucisse de Morteau
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 bouillon de volaille
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 l d'eau
- sel, poivre

Après avoir retiré les premières feuilles de votre chou frisé (les moins belles) émincé le reste de votre chou.

Je vous conseille de l'émincer assez finement.

Éplucher les carottes et les pommes de terre et les couper en morceaux (pas trop gros).

Faire chauffer l'huile dans votre cookeo en mode "dorer" et faire revenir l'oignon émincé et la gousse d'ail pressée.

Stopper le mode "dorer" et rajouter dans la cuve les pommes de terre, les carottes et la moitié du chou.

Couper la saucisse en grosse rondelles, les poser sur le chou et couvrir du reste du chou.

Verser ensuite l'eau, saler, poivrer.

Rajouter le bouquet garni et le bouillon de volaille émietté.

Lancer une cuisson rapide pour 20 minutes.