



Potage carottes, tomates, pommes de terre

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 5 personnes

- 6 carottes
- 2 tomates
- 3 pommes de terre
- 1 petit oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 l d'eau
- sel, poivre

Laver les légumes.

Éplucher les carottes et les pommes de terre.

Éplucher l'oignon, le mettre dans le bol et programmer 10s vit 6.

Rajouter les légumes coupés en cubes.

Rajouter l'eau, et le bouillon cube.

Saler, poivrer.

Programmer 20 min, 120° , vit 2.

À la fin de la cuisson, mixer par la touche turbo (3 fois pour moi).

Servir immédiatement.