

## Soupe aux légumes et orge perlé (Cookeo)



### Ingrédients:

- 100 gr d'orge perlé
- 1 branche de céleri
- 2 blancs de poireaux
- 2 gros champignons de Paris
- 2 litre d'eau
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 350 gr de patates douces
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- sel, poivre

*Pour 5 personnes / 4 points par personne*

### La recette

- Faire chauffer une casserole d'eau salée et faire cuire l'orge perlé comme indiqué sur le paquet, égoutter, rincer et réserver.
- Pendant ce temps laver et émincer le céleri et le poireau. Eplucher les carottes et les patates douces. Couper les carottes en rondelles et les patates douces en cubes (pas trop gros).
- Lancer le cookeo en mode dorer et faire fondre le beurre. Ajouter tous les légumes, les cubes de bouillon de légumes émiettés, saler et poivrer modérément et lancer une cuisson sous pression pour 25 minutes.
- En fin de cuisson passer en mode maintien au chaud et ajouter l'orge perlé dans la cuve, mélanger, faire réchauffer 1/2 minutes puis servir de suite.