

SOUPE POTIRON TOMATES

Ingrédients

500g de potiron

2 tomates

1 oignon

200 g de pommes de terre

1 cube de bouillon de légumes

10 g d'huile d'olive

500 g d'eau

1 c à c de sucre (pour maîtriser l'acidité de la tomate
50 g de Saint- Morêt pour apporter de la douceur)

Sel, poivre

Préparation :

METTRE l'oignon dans le bol et MIXER 5 secondes à vitesse 5

AJOUTER l'huile d'olive et programmer 5 minutes/ varoma / vitesse 1

AJOUTER le potiron, les tomates et les pommes de terre coupées en dés,
l'eau, le sel et le poivre et PROGRAMMER 20 minutes /varoma / vitesse 1

À l'arrêt de la minuterie, AJOUTER le sucre et le Saint-Moret

MIXER 1 minute à vitesse 10