

Potage de légumes

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Cocotte de base 8 pers.
Carottes	190 g	250 g
Courgettes	190 g	250 g
Poireaux	190 g	250 g
Pommes de terre	2	3
Morceau de courge	1	1
Branche de céleri	1	1
Oignon(s)	1	2
Cube de bouillon	1 (facultatif)	1,5 (facultatif)
Sel, poivre	facultatif	facultatif
Eau	1,15 L	1,5 L

Préparation :

- 1 - Épluchez et lavez tous les légumes.
- 2 - Coupez-les dans le sens de la longueur puis en 3 ou 4 morceaux.
- 3 - Disposez le tout dans la cocotte.
- 4 - Recouvrez d'eau avec le cube de bouillon de votre choix.
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	55 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Maxi	Maxi

Conseils / Notes :

- Mixez le tout afin d'obtenir un velouté.
 - Au moment de servir, incorporez un peu de crème fraîche ou de crème végétale. Si besoin, ajoutez un peu d'eau.
-
-
-