

SOUPE AUX TOMATES POIREAUX CAROTTES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 mixeur

Ingédients :

2 poireaux
3 carottes
4-5 tomates
2 pommes de terre
1 oignon
2 cuillères à soupe de crème fraîche
2 cuillères à café de double concentré de tomates
1 cube de bouillon
Huile d'olive
Sel, poivre, ail et sel de céleri

Préparation :

1 - Préparer les légumes : laver et couper les tomates en petits quartiers, laver, éplucher et couper les pommes de terre et les carottes en morceaux, trier, laver et couper les poireaux en rondelles.
2 - Peler et émincer l'oignon puis le faire revenir dans la casserole avec un peu d'huile d'olive et d'ail. Ajouter les blancs de poireaux et faire revenir le tout.
3 - Ajouter ensuite les pommes de terre, les carottes et les tomates. Couvrir d'eau. Déposer le bouillon cube, la crème et le concentré de tomates. Saler, poivrer et mettre le sel de céleri. Mélanger et cuire sur feu moyen à couvert jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
4 - A la fin de la cuisson, mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant. Servir et déguster chaud, saupoudré de sel de céleri.