



Total: 40min
Preparation: 15min



5 personne/s



Facile

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Varoma
Spatule
Gobelet doseur
Bol complet
Plat de service isotherme
Couvercle haute
température

Ingrédients

2 pommes de terre Moyenne
2 poireaux
1 oignons Blanc
20 gramme beurre
15 gramme crème Liquide
ou épaisse
500 gramme eau
300 gramme lait
à discrétion Sel et poivre
1 Cube de légumes

Préparation

Éplucher les pommes de terre, l'oignon et les deux poireaux.

Couper grossièrement les PDT, l'oignon et deux et les poireaux en morceaux de 3/4 cm de long.

Mettre l'oignon et les poireaux dans le , 5 secondes vitesse 5.

Ajouter le beurre puis programmer 1m30, vitesse 1 à 90°

Ajouter ensuite l'eau dans le avec les PDT et le cube. Mettre 22mn vitesse 1 au varoma.

A la sonnerie rajouter le sel et le poivre puis la crème et le lait.
Programmer 40s vitesse 8 .

Servez

Décrire les étapes de préparation de votre recette



"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [annes022](#) Source: <https://www.espace-recettes.fr>