SOUPE POIREAUX/RADIS NOIR

TM
5

Total: 37min
Preparation: 5min

5 personne/s

Facile

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:
Spatule

Ingrédients

(1 ou 2 oignons)
3 à 6 poireaux (selon leurs taille)
Environ 250 à 300g de radis noir
1 petites patate douce ou une pomme de terre
Fac : 1 ou 2 carottes, 1 navet
1 cube de bouillon de légumes
sel, poivre
Fromage à tartiner et/ou crème fraîche
beurre ou huile
Environ 1L d'eau

Préparation

Couper les poireaux en rondelles mixer les verts en 2 fois (avec l'oignon coupé en 2) : **5 sec vit 7**.

Faire revenir avec du beurre ou de l'huile : **7min/110°C/"Vitesse mijotage"** / **"Sens de rotation" .**

Pendant ce temps couper le reste en morceaux.

Ajouter les autres légumes, cube, sel, poivre et couvrir d'eau : **25min/100°C/Vit 0,5 ou 1 "Sens de rotation"** . (Prolonger si nécessaire)

A la sonnerie (vous pouvez garder des légumes et les mettre dans les bol) mixer la soupe à la vitesse que vous souhaiter, la soupe sera sans doute trop liquide ajouter de l'eau (ou du lait), le fromage à tartiner/crème fraîche et remixer le tout.

Vous pouvez servir en y ajoutant du persil par exemple.

Attention:
Veuillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds**: ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"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: Marina.S **Source:** http://www.espace-recettes.fr