

Soupe Repas de Porc à la Féta

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HUILE D'OLIVE	
- SAUTÉ(S) DE PORC	400g
- OIGNON(S)	2
- COURGETTE(S)	1 belle
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- COULIS DE TOMATES	350 ml
- BOUILLON DE LÉGUMES	750 ml (1 cube)
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 4-5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Coupez la viande de porc en petits dés. Faites-les revenir dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine avec de l'huile d'olive sur le programme saisir pendant 12 minutes (130°C/vitesse 1) sans gobelet doseur.
- Pendant ce temps, émincez finement les oignons et coupez la courgette en petits dés ainsi que les champignons. Ecrasez et émincez également l'ail.
- Ajoutez alors tous les légumes dans le bol mixeur et poursuivez le programme saisir pendant 4 minutes.
- Coupez la féta en dés.
- Ajoutez alors la féta en dés, le coulis de tomates et le bouillon. Salez et poivrez.
- Enclenchez alors le robot en sens inverse pendant 30 minutes/95°C/vitesse 2 sans gobelet doseur.
- Après ce temps, transvasez dans une casserole et ajoutez la crème fraîche. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire. Poursuivez la cuisson encore 15 minutes avant de servir.

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.

