

Potage aux Choux, Carottes et Cumin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	400g congelé
- CHOU BLANC	200g râpé
- CAROTTE(S)	3
- BOUILLON DE POULE	1 litre (2 cubes)
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez les fleurs de chou-fleur, le chou blanc et les carottes coupées en morceaux.
- Salez, poivrez puis arrosez avec le bouillon de volaille. Ajoutez le cumin.
- Programmez 55 minutes/95°C/vitesse 2.
- Après ce temps, intégrez la crème fraîche puis mixez 1min 30 sec/vitesse 7-10.
- Transvasez le potage dans une casserole et réchauffez si nécessaire.

