

Soupe de légumes façon pot au feu



Entrée **Facile**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Réchauffez-vous avec cette soupe pleine de saveurs réalisée à l'autocuiseur !

Ingrédients

- 2 os à moelle
- 8 carottes
- 4 pommes de terre
- 4 poireaux
- 4 navets
- 3 côtes de céleri
- 2 panais
- un quart de chou
- 1 cs d'huile de pépins de raisin
- 75 cl de bouillon de boeuf préparé avec 1 cube
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre du moulin
- fleur de sel
- gingembre frais

Préparation

- 1 Dans l'autocuiseur, faites fondre doucement dans l'huile de pépins de raisin les carottes, les poireaux, les navets, le céleri et le panais durant 3 minutes.
- 2 Versez le bouillon. Salez et poivrez. Ajoutez le bouquet garni.
- 3 Mettez le chou et les pommes de terre dans le panier vapeur et déposez celui-ci dans l'autocuiseur. Fermez l'autocuiseur.
- 4 Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu et laissez cuire 20 minutes.
- 5 Au bout de ce temps, ôtez le bouquet garni de l'autocuiseur et vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez les pommes de terre et le chou aux autres légumes.
- 6 Récupérez la moelle des os et coupez-la en dés. Présentez-la à part, avec pourquoi pas du pain toasté.
- 7 Parsemez la soupe de fleur de sel et de gingembre frais haché.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

