

SOUPE A L'OSEILLE (au thermomix)

Pour 4 assiettes



Ingrédients :

170g d'oseille surgelée

1 grosse pomme de terre (environ 250g)

20g de beurre

½ litre d'eau

Sel / poivre

Crème fraîche semi-épaisse légère (ou pas !)

Préparation :

Mettre dans le bol du thermomix, le beurre et l'oseille surgelée, régler 15 min – 70°C – vitesse 1

Pendant ce temps, éplucher et couper la pomme de terre en morceaux.

A la sonnerie, ajouter l'eau, le sel, le poivre, les morceaux de pomme de terre et régler 30 min - 90°C – vitesse 1

Quand le bip retentit, mixer pendant 2 min, en débutant à la vitesse 4 jusqu'à 10 progressivement.

Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche puis mixer 10 sec – vitesse 4

Reste plus qu'à servir, avec quelques croutons et du gruyère râpé.

Bon appétit !