

## Crème de Petits Pois

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 25 minutes

### Ingrédients :

- \*1 grosse pommes de terre (ou 2 moyen)
- \* 3/4 l d'eau
- \* 1 bouillon cube légumes ou volaille
- \* 300 g petits pois surgelés
- \* Sel et poivre
- \* 100 g crème liquide
- \* 20 g de beurre



### Préparation au Cook'in®:

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux ou mixez-les pendant 5 secondes à vitesse 5.

Mettez l'eau et le cube bouillon dans le bol et faites chauffer pendant 6 minutes, 110°C, vitesse 2.

Ajoutez les pommes de terre et les petits pois. Continuez pendant 16 minutes, 110°C, vitesse 2. Ajoutez le reste des ingrédients et poursuivez 2 minutes à 80°C, vitesse 4. Mixez le tout deux trois fois avec la touche TURBO pour obtenir une soupe crémeuse.

Suggestion : Servez avec des croûtons ou des lardons rissolée.