

Cuisinart®

SOUP MAKER SB2E

Crème de concombre et d'épinards

AVEC CREME ACIDULEE AUX FRAISES

by Meta Hillebrand



Crème de concombre et d'épinards

AVEC CREME ACIDULEE AUX FRAISES

by Meta Hillebrand

Ingrédients

7,5 dl de bouillon de légumes léger
100 g d'épinards en branches lavés
1/2 bouquet de coriandre
2 pommes de terre (env. 300 g), épluchées, coupées en dés
1 concombre, non épluché coupé grossièrement
1 paquet de sucre vanillé
20 g de beurre
40 g crème acidulée
sel
180 g crème acidulée
60 g de fraise, coupées grossièrement
1 pincée de sel
1 cs de miel

Préparation

Verser le bouillon de légumes dans le Soup Maker SB2E et porter à ébullition à température maximale (régler la minuterie sur 4 minutes). Lorsque le bouillon de légumes cuit, ajouter les épinards, la coriandre, les pommes de terre et le concombre ainsi que le sucre vanillé et cuire à température maximale pendant 15 minutes.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, actionner la fonction blender, ajouter le beurre et la crème acidulée par l'ouverture sur le couvercle et mixer brièvement. La crème est prête à être servie. Si nécessaire ajouter un peu de sel.

Mélanger les fraises et la crème acidulée, saler, ajouter le miel et réduire en purée avec le bâton-mixeur.

Dresser la crème dans une tasse et servir accompagnée de la crème acidulée aux fraises.

Cuisinart®

YouTube: <http://bit.ly/1egIROZ>
www.facebook.com/CuisinartSuisse
www.cuisinart-suisse.ch