



SOUPES

SOUPE DE BLETTES	2
SOUPE PAYSANNE	3
SOUPE DE CAMEMBERT AUX POIREAUX.....	4
VELOUTE DE CHATAIGNE EN CAPPUCCINO	5



Soupe de blettes

ingrédients

- 2 échalotes
- 400 g de feuilles de blettes
- 300 g de pommes de terre
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 600 g d'eau
- 60 g de crème liquide
- Parmesan râpé



recette

Mettre les échalotes coupées en 4, les feuilles des blettes coupées grossièrement, les pommes de terre coupées en dés, l'eau et le fond de légumes dans le bol. Programmer **20 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter la crème. Poursuivre la cuisson **2 mn / 100°C / vit 1**.

Mixer **20 sec / vit 4**.

Saupoudrer les assiettes de parmesan.



Soupe paysanne

ingrédients

- 3 échalotes
- 200 g d'allumettes de bacon
- 20 g d'huile d'olive
- 200 g de poireaux
- 2 navets
- 2 carottes
- 1 courgette
- 800 g d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- 2 saucisses de Montbéliard



recette

Mettre dans le bol les échalotes coupées en 2, les lardons et l'huile. Faire revenir **3 mn / 120°C / vit 1**.

Ajouter les poireaux, les carottes coupées en rondelles, les navets coupés en 16, la courgette coupée en rondelles. Faire cuire **7 mn / 120°C / sens inverse / vit 1**.

Ajouter l'eau et le fond de légumes.

Déposer les saucisses dans le varoma et le mettre en place. Cuire **20 mn / varoma / sens inverse / vit 1**.

Couper les saucisses en rondelles et les ajouter dans la soupe.



Soupe de camembert aux poireaux

ingrédients

- 250 g d'eau
- 200 g de blanc de poireaux
- 1 càs d'huile d'olive
- Basilic
- 700 g de crème liquide
- 300 g de bouillon de légumes
- ½ camembert
- Pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf



recette

Mettre l'eau dans le bol. Poser les poireaux émincés et arroser d'huile dans le varoma. Mettre en place le varoma et programmer **15 mn / varoma / vit 1**. Égoutter les poireaux. Les répartir dans 4 bols. Ajouter du basilic.

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre la crème, le bouillon et le camembert dans le bol **15 mn / 60°C / vit 3**. Mixer **1 mn / vit 10**.

Répartir dans les bols.

Couper des disques de pâte de 2-3 cm plus large que les bols.

Couvrir les bols de pâte feuilletée. Badigeonner la surface de jaune d'œuf battu.

Enfourner 10-15 minutes.



Velouté de châtaigne en cappuccino

ingrédients

- 100 g d'allumettes de lardons
- 350 g de châtaignes cuites
- 650 g de lait demi-écrémé
- 200 g de crème fraîche liquide
- 1 pincée de sel



recette

Mettre les châtaignes et le lait dans le bol. Cuire **24 mn / 98°C / fouet** puis mixer **1 mn / vit 10**.

Répartir le velouté dans des mugs.

Dans le bol propre, mettre les lardons et rissoler **5 mn / 120°C / sens inverse / fouet / sans gobelet**.

Ajouter les lardons au velouté.

Dans le bol propre, mettre la crème et le sel puis fouetter **2 mn / vit 3**.

Ajouter une cuillère de crème fouettée sur le velouté.