



Soupe d'artichauts

Ingrédients :

OIGNON	1	HUILE D'OLIVE	15 G
ARTICHAUTS ÉPLUCHÉS	400 G	SEL, POIVRE	
FOND BLANC	500 ML		
CRÈME	200 ML		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Artichauts Huile d'olive Oignon	400 g 15 g 1	Insérer dans la cuve	120°C	1000 tr/min	4 min	Ouvert	
2	Fond blanc	500 ml	Verser	100°C	400 tr/min	15 min	Ouvert	
3	Crème	200 ml	Ajouter	-	3500 tr/min			S'arrêter lorsque la crème devient fine et lisse
4				-				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Après avoir épluché les artichauts, les conserver dans l'eau citronnée afin d'éviter l'oxydation de ces derniers.