

# Soupe à l'Ail Fumé d'Arleux IGP

 <p>ULTRABLADE</p>	<p><b>Nombre</b></p> <p>5 personnes</p>	<p><i>Recette d'Arleux adaptée au Companion</i></p> 
 <p>DECOUPE LEGUMES Disque C</p>	<p><b>Préparation</b></p> <p>15 minutes</p>	
 <p>DISQUE C</p>	<p><b>Cuisson</b></p> <p>60 minutes</p>	
		

## INGREDIENTS :

- 4 têtes d'ail fumé d'Arleux IGP
- 350g pomme de terre
- 2 carottes taille moyenne (150g)
- 1 gros oignon
- 1.5 litres d'eau
- Sel, Poivre
- 10cl crème (facultatif)

## ETAPE N°1

- Eplucher les pommes de terre. Les laver et les couper en gros cubes.
- Eplucher et laver les carottes\*
- Eplucher l'oignon\* et le couper grossièrement.
- Eplucher les gousses d'ail\* et ôter leur germe.

*Vous devez obtenir entre 180 et 200g d'ail épluché.*

## ETAPE N°2

**Accessoires :**  
Découpe Légumes  
Disque C  
**Paramètres :**  
Vit.9/--/--

- Installer le kit découpe légumes avec son disque C pour râper gros dans la cuve du robot.
- Fermer le couvercle.
- Insérer les carottes dans la goulotte et lancer le robot à la vitesse 9 pour les râper.

## ETAPE N°3

**Accessoires :**  
ULTRABLADE  
**Paramètres :**  
Soupe P1  
Durée : **60mn**  
**BOUCHON MAX**

- Oter le kit découpe légumes et installer l'Ultrablade.
- Ajouter les pommes de terre, l'oignon, les gousses d'ail, saler, poivrer et ajouter 1.5 litres d'eau.
- Verrouiller le couvercle (Bouchon position MAX) et lancer le robot avec le programme Soupe P1 mais en augmentant la durée à 60 minutes.

## ETAPE N°4

**Accessoires :**  
ULTRABLADE  
**Paramètres :**  
Vit.13/--/30s  
**BOUCHON MAX**

### Option avec la crème (facultatif) :

- Ajouter la crème.
- Verrouiller le couvercle (Bouchon position MAX) et lancer le robot à la vitesse 13 (mode pulse) pour une durée de 30 secondes.

Alternative : remplacer la crème par un morceau de beurre.

- Servir aussitôt accompagné de croûtons et de gruyère (facultatif)

 <p>Companion Cooking &amp; Conservation By Cath</p>	 <p>passionsbycath.fr <b>ME SUIVRE</b></p>	 <p>PassionsByCath</p>	 <p>COOKING By Cath</p>
			

© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

## Cooking & Conservation By Cath

- ❖ Conservation au frigo, 24 à 48 heures.
- ❖ Congélation possible puis conservation 6 mois à 1 an.



Où trouver l'AIL FUME D'ARLEUX ?

Vente directe : <https://nord-decouverte.fr/ail-fume-darleux-achetez-en-direct/>

Vente en ligne : <https://ailfume-tricart.com/>

 <p><b>Astuces</b></p>	<p>Le saviez-vous ? Les épluchures d'ail, d'oignons ou d'échalotes peuvent être réutilisées pour parfumer un bouillon. Emprisonnées dans une mousseline pour les ôter facilement en fin de cuisson.</p>	
---	---	---

\*