

## Soupe minestrone

### Ingrédients

- 2 grosses carottes (éplucher avec l'Éplucheur universel)
- 2 branches de céleri
- 1½ tasse de courge butternut, épluchée en gros dés
- 2 tasses d'épinards
- 1 petit oignon jaune
- 1 cuillère à soupe d'épices italiennes de Tupperware
- 1 c. à soupe d'herbes salées du bas du fleuve
- 4½ c. à soupe de consommé de poulet
- 2 ½ tasses et d'eau tiède
- 1 conserve 28 onces de tomates entières (de préférence san marzano)
- 2 oeufs
- ¼ de tasse de lait
- Le zeste d'un citron
- ¾ de tasse de persil italien
- Le jus d'un ½ citron

### Instructions

1. Dans le Mélangeur rapide bien mélanger les oeufs avec le lait et mettre dans le Cuiseur de petit-déjeuner et cuire 2 ½ minutes à 80%.
2. Dans le Rapido Chef Pro émincer l'oignon et mettre dans l'Autocuiseur.
3. Dans le Rapido Chef Pro mettre la courge butternut et hacher. Mettre dans l'Autocuiseur.
4. Faire la même chose avec les carottes et le céleri, ensuite déposer dans l'Autocuiseur.
5. À l'aide de l'Ouvre-boîte, ouvrir la conserve de tomates, déposer les tomates dans le Rapido Chef Pro pour les broyer et ajouter dans l'Autocuiseur.
6. Émincer les épinards dans l'Extra Chef et les ajouter dans l'Autocuiseur.
7. Mettre le consommé de poulet dans le mélangeur rapide et l'eau tiède et bien mélanger, ajouter dans l'Autocuiseur avec les épices italiennes et les herbes salées.

8. Bien fermer l'Autocuiseur et mettre au four micro ondes 20 minutes à 90%.
9. Pendant la cuisson, émincer les oeufs dans l'Extra Chef
10. Pendant la cuisson, émincer le persil dans le Hachoir Gagne-temps.
11. À l'aide du zesteur du Presse-agrume, zester le citron.
12. Lorsque que le temps de repos est terminé, ouvrir l'Autocuiseur ajouter à la minestrone le tofu, le persil et le zeste.
13. À l'aide du Presse-agrume, presser dans la soupe le demi-citron.
14. Servir avec la Louche à soupe Tupperware.

### **Remarques**

1. Produits utilisés et démontrés: Intellifrais, Garde-gèle, contenant à épices, Mélangeur rapide, ensemble Extra Chef complet, Rapido Chef Pro, Ouvre-boîte, Presse-agrume, Zesteur, Spatule, Cuiseur de petit déjeuner, Louche à soupe, Couteau tout usage, Autocuiseur