

Velouté carotte au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 30 min	Durée : 45 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 10	Etapas : 5	Astuces : 12	

Ingrédients

800g d'eau
500g de carottes
20g de crème liquide
3 pommes de terre
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de légumes
3 pincée de curry
3 vache qui rit
Poivre

Etapas

Â»

Éplucher l'oignon, l'ail et les carottes. Couper les carottes en tronçon de 4cm. Mettre le tout dans le bol du thermomix. Programmer 6 secondes à la vitesse 5.

Â»

Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les mettre dans le bol. Ajouter l'eau, le curry et le cube de bouillon. Programmer 30 minutes sur 100° à la vitesse 1.

Â»

A la sonnerie, mixer 30 secondes à la vitesse 6.

Â»

Ajouter la vache qui rit, la crème liquide, le poivre. régler 1 minute sur la vitesse 10.

Â»

Si votre velouté est trop épais, rajouter de l'eau et mixer à nouveau 15 secondes vitesse 5.