

Crème potiron et cerfeuil au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapes : 5	Astuces : 11	

Ingrédients

500G de potiron
500G de lait
100G de pomme de terre
100G de beurre
3 branches de cerfeuil
2CàS de crème épaisse
1 carotte
Sel
Poivre

Etapes

Découvrez un potage délicieux cuisiné au thermomix TM31, TM5 et TM6 bien parfumé :

Â»

Eplucher et couper le potiron, les pommes de terre et les carottes en petit morceaux, puis les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Laver le cerfeuil et le couper en morceaux afin de l'ajouter le dans le bol du thermomix avec le beurre, le lait, le sel, le poivre.

Â»

Régler 20 minutes sur 100°C à la vitesse 3 (Ne pas mettre le gobelet du thermomix).

Â»

A la sonnerie, régler 1 minute en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse 10.

Â»

Ajouter la crème épaisse et programmer 20 secondes sur la vitesse 4.

Vous pouvez déguster chaud ou froid cette excellente soupe thermomix. Le thermomix est un excellent robot culinaire pour préparer de bonnes soupes ou potages maison. Miam ;)