

# Soupe potiron curry au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapes : 6	Astuces : 13	

## Ingrédients

800G d'eau  
400G de potiron  
150G de lardons  
50G de crème épaisse  
2 pommes de terre  
1 verre de lait  
1CàS de curry  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

## Etapes

Cuisiner une recette inratable de potage potiron thermomix :

Â»

Eplucher le potiron, le couper en cube et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les pommes de terre, les couper en cube et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'eau, le curry, le sel, le poivre et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Cuire ensuite 20 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, ajouter le lait, la crème et régler 1 minute sur la vitesse 8.

Â»

Ajouter les lardons que vous aurez préalablement cuits, et régler 15 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 3.