

Velouté de lentilles au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Commentaires : 10	Astuces : 10

Ingrédients

2000G d'eau
250G de lentilles
20G d'huile
1 pomme de terre
1 oignon
1 carotte
1 pincée de poivre

Etapes

Â»

Eplucher et couper l'oignon en 2 et le mettre dans le bol du thermomix. Régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter l'huile et régler 5 minutes sur 50°C à la vitesse 2.

Â»

Eplucher et couper en cube la pomme de terre et la carotte. Les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre les lentilles, l'eau et le poivre dans le bol du thermomix et régler 30 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie régler 30 secondes à la vitesse 10.

Â»

Passer le potage au chinois pour enlever les coques de lentilles (ce n'est pas obligatoire).