Potage aux asperges au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 18 min	Durée : 33 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 4	Astuces : 17	

Ingrédients

500g d'eau
400g d'asperges
50g de crème épaisse
2 pommes de terre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Etapes

Â»

Éplucher et laver les asperges, les couper en bâtonnets de 4 cm. Éplucher et laver les pomme de terre et couper les en cubes. Mettre le tout dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter 500g d'eau, le sel et le poivre.

Â»

Régler sur 100°C vitesse 2 pendant 18 minutes. A la sonnerie, mixer 1 minute en augmentant la vitesse progressivement jusqu’à 10.

Â»

Ajouter la crème et régler 20 secondes sur vitesse 4.
Déguster aussitôt

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com