Potage potiron poivrons tomate au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 36 min	Durée : 41 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapes : 8	Commentaires : 2	Astuces : 19

Ingrédients

1000G d'eau
500G de potiron
100G de poivrons rouge
20G d'huile
2 pommes de terre
1 tomate
1 oignon
1 cube de bouillon de boeuf
1 pincée de piment d'Espelette
1 pincée de poivre
1 pincée de sel

Etapes

Â»

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Couper le poivrons en 2, l'épépiner et le mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et régler 6 minutes sur 70°C à la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Couper en morceaux le potiron, la tomate et les pommes de terre.

Â»

Les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'eau, le cube de bouillon, le piment, le sel, le poivre.

Â»

Mettre le gobelet sur le couvercle et programmer 30 minutes sur 100°C à la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

A la sonnerie, régler 30 secondes sur le vitesse 8.

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