Soupe de carottes cerfeuil au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 25 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 8	Astuces : 16	

Ingrédients

600g de carottes
100g de cerfeuil
800g d'eau
20g d'huile
1 oignon
1 cube de bouillon de boeuf
Sel et poivre

Etapes

Â»
Eplucher l'oignon, le couper en 2, le mettre dans le bol du thermomix.
Â»
Mixer 5 secondes à la vitesse 5.
Â»
Ajouter l'huile et cuire 5 minutes à 70°C à la vitesse 2, fonction sens inverse.
Â»
Eplucher les carottes, les couper en gros morceaux et les mettre dans le bol du thermomix.
Â»
Laver le cerfeuil et ajouter le dans le bol du thermomix.
Â»
Programmer 7 secondes à la vitesse 7.
Â»
Ajouter l'eau, le cube de bouillon, le sel et le poivre et régler 20 minutes sur 100°C à la vitesse 2.
Â»
A la sonnerie, mettre le gobelet sur le couvercle du bol du thermomix et régler 45 secondes à la vitesse 8.

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