Potage courgette, carotte, kiri au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 23 min	Durée : 33 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapes : 7	Astuces : 15	

Ingrédients

200G de courgette
200G de carotte
200G de pomme de terre
15G d'huile
2 Kiri
1 oignon
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 cube de bouillon de volaille

Etapes

Â»
Eplucher et couper l'oignon en 2, le mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.
Â»
Ajouter l'huile et programmer 5 minutes sur 700°C à la vitesse 2.
Â»
Eplucher et couper en tronçons de 4 cm les autres légumes. Les mettre dans le bol du thermomix avec l'eau, le sel, le poivre et le cube de bouillon de volaille.
Â»
Mixer le tout 30 secondes à la vitesse 5.
Â»
Régler 18 minutes sur 100°C à la vitesse 2.
Â»
A la sonnerie, régler 45 secondes en augmentant progressivement jusqu'à la vitesse 10.
Â»
Ajouter ensuite le kiri et régler à nouveau 30 secondes sur la vitesse 7.
Régalez-vous

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com