

Potage aux petits pois au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 27 min	Durée : 32 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapes : 8	Astuces : 14	

Ingrédients

500G d'eau
400G de petits pois
30G de lardons
20G d'huile
1 oignons
1 carotte
1 cube de bouillon de volaille
Persil
Sel
Poivre

Etapes

Â»

Mettre l'huile dans le bol du thermomix avec les lardons et régler 5 minutes sur 90°C à la vitesse 3 en fonction sens inverse. Réserver au chaud.

Â»

Mettre les petits pois dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher l'oignon et la carotte, les couper en gros morceaux et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 20 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'eau, le cube de bouillon, le sel et le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Cuire 22 minutes à la température varoma sur la vitesse 3.

Â»

Laver le persil et le haché grossièrement.

Â»

Verser le potage dans un bol, parsemer de persil et poser quelques morceaux de lardons.