

Potage potiron coco curry au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 25 min	Durée : 30 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 12	Etapas : 6	Astuces : 17	

Ingrédients

600g de potiron
400g de lait de coco
20G d'huile
3 carottes
1 oignon
1 gobelet d'eau
1 cube de bouillon de volaille
1CàC de pâte de curry rouge
Sel
Poivre
Sel de céleri
Persil

Etapas

Â»

Eplucher le potiron, l'oignon et les carottes, puis les couper en cube et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 10 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter l'huile et régler 5 minutes sur la vitesse 3 à 70°C en fonction sens inverse.

Â»

Mettre le bouillon de volaille ,la pâte de curry rouge, l'eau, le sel, le poivre, le sel de céleri et cuire 20 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le lait de coco et programmer 30 secondes sur la vitesse 9.

Â»

Parsemer de persil et déguster chaud.