

Velouté de courge butternut au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 22 min	Durée : 32 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 4	Astuces : 12	

Ingrédients

1L d'eau
800G de butternut
200G carotte
20G d'huile
1 oignon
1 pomme de terre
1 cube de bouillon
1 pincée de sel de céleri
1 pincée de muscade
1 pincée de cumin

Etapas

Â»

Eplucher l'oignon et le mettre dans le bol du thermomix. Régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

A la sonnerie mettre l'huile et régler 5 minutes sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Ajouter ensuite le butternut coupé en morceaux, les pomme de terre coupée en cube, les carottes coupées en rondelles, le cube de bouillon, le sel de céleri, la muscade, le cumin, l'eau et régler 22 minutes sur 100°C sur la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie régler 2 minutes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 10.

Cette recette participe au [défi soupes et veloutés](#). Vous allez vous régaler. Miam