

Potage courgette, carotte, céleri, poireaux, kiri au thermomix

Informations

| | | | |
|----------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Préparation : 10 min | Cuisson : 26 min | Durée : 36 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 11 | Etapes : 7 | Commentaires : 2 | Astuces : 12 |

Ingrédients

200G d'eau
150G de courgette
20G d'huile
3 pommes de terre
2 carottes
1 branche de céleri
1 poireau
1 oignon
1 kiri
sel et poivre
cube de bouillon de légumes

Etapes

Â»

Laver le céleri, l'oignon et le poireau, couper les grossièrement. les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'huile et cuire 5 minutes sur la vitesse 3 à 80°C.

Â»

Eplucher les pommes de terre, couper les en 2 et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les courgettes et les carottes, couper les en rondelles et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter l'eau, le sel, le poivre et le cube de bouillon de légumes et programmer 20 minutes sur 100°C à la vitesse 3 en laissant le gobelet sur le couvercle.

Â»

A la sonnerie, ajouter le kiri et régler 1 minute sur la vitesse 8.