

# 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.