

Purée de brocolis au thermomix

Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 20 min	Durée : 24 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 12	Etapes : 9	Commentaires : 2	Astuces : 18

Ingrédients

500g de pommes de terre
300g de brocolis
100g de lait
100g de crème épaisse
50g de beurre doux
15g d'huile
1 carotte
1 échalote
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de volaille (optionnel, à enlever pour les végétariens/végétaliens)
Estragon
Sel et poivre

Etapes

Â»

Eplucher l'ail et l'échalote, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Racler la paroi du bol du thermomix avec la spatule.

Â»

Ajouter l'huile et programmer 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Eplucher les pommes de terre, la carotte, les laver puis les couper en gros morceaux et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Couper les bouquets de brocolis, les laver et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le lait, le sel et le poivre, l'estragon, le cube de bouillon de volaille si nécessaire, puis fermer le bol du thermomix en mettant le gobelet.

Â»

Régler 5 secondes vitesse 4 et ayant préalablement enlever la fonction sens inverse.

Â»

Enlever le gobelet et faire cuire 20 à 30 minutes sur 80°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, ajouter le beurre, la crème fraîche, et mélanger 30 secondes vitesse 7.

Déguster ce délice de purée thermomix verte bien parfumée, pleine de saveurs et gourmande pour petits et grands