

# Velouté de légumes, poulet et tagliatelles de légumes au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 11	Etapes : 11	Commentaires : 2	Astuces : 18

## Ingrédients

Pour les tagliatelles de légumes au thermomix :

1 carotte

1 courgette Pour la viande au thermomix :

500G de poulet

Curry Pour le potage au thermomix :

400G d'eau

2 carottes

1 courgette

1 oignon

1 pomme de terre

1 blanc de poireau

Sel

## Etapes

Pour les tagliatelles thermomix :

Â»

Laver la courgette et la détailler en tagliatelles à l'aide d'un économe.

Â»

Laver et éplucher la carotte et détailler la en tagliatelles.

Â»

Poser les tagliatelles dans le varoma.

Pour la viande thermomix :

Â»

Couper le poulet en lanières.

Â»

Poser sur chaque lanière de poulet, une tagliatelle de carotte et de courgette et rouler les ensembles.

Â»

Les mettre sur le plateau du varoma et saupoudrer de curry.

Pour le velouté thermomix :

Â»

Laver et éplucher les carottes, le poireau, la pomme de terre, l'oignon, la courgette, les couper en morceaux et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le sel et l'eau.

Â»

Fermer le bol et poser le varoma dessus.

## Velouté de légumes, poulet et tagliatelles de légumes au thermomix

Â»

Régler 20 minutes sur la vitesse 2 à la température varoma.

Â»

A la sonnerie, réserver la viande et les légumes du varoma et régler 45 secondes sur la vitesse 7.

Votre repas est prêt à déguster. Bon appétit. Miam