

Soupe de légumes anciens au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 3	Astuces : 16	

Ingrédients

600G d'eau
100G de panais
100G de potiron
2 carottes violettes
1 petite courgette
Sel et poivre (facultatif)

Etapas

Â»

Eplucher les légumes, les couper en gros morceaux, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 10 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter l'eau, le sel et le poivre et cuire 20 minutes sur 100°C à la vitesse 3 en mettant le gobelet sur le couvercle.

Â»

A la sonnerie, laisser le gobelet sur le couvercle du thermomix et régler 1 minute sur la vitesse 8.