

Soupe de potiron au kiri au thermomix

Informations

Préparation : 7 min	Cuisson : 18 min	Durée : 25 min	Difficulté : 0/10
Ingrédients : 6	Étapes : 3	Commentaires : 12	Astuces : 14

Ingrédients

600g de potiron
600g d'eau
100g de pomme de terre
1 carotte
1 kiri
Sel et poivre

Étapes

Â»

Laver, éplucher les légumes et les couper en cube de 2 cm.

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix et programmer celui-ci sur 100°, vitesse 3 pendant 18 minutes. Ne pas mettre le gobelet sur le couvercle.

Â»

Ajouter le kiri, le sel et le poivre. Mettre le gobelet sur le couvercle et mixer pendant 3 minutes en augmentant doucement la vitesse jusqu'à 10.