

Velouté de courgette pomme de terre à la coriandre au thermomix

Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 10 min	Durée : 14 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 4	Astuces : 14	

Ingrédients

600G de courgette
200G de pommes de terre
250G d'eau
1 cube de bouillon de volailles
1 càc de coriandre
1 Kiri
Sel
Poivre

Etapas

Â»

Laver les courgettes, enlever le bout au deux extrémités. Couper les en gros morceaux et les poser dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher et laver les pommes de terre, les couper en morceaux et poser les dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'eau, la coriandre, le cube de bouillon, le sel, le poivre et régler 10 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie ajouter le kiri et régler 30 secondes sur la vitesse 8.

Bonne dégustation avec ce délicieux velouté thermomix