

Velouté de courgette au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 25 min	Durée : 35 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Étapes : 5	Commentaires : 1	Astuces : 15

Ingrédients

500G de courgettes
250G d'eau
20G d'huile
3 CàS de crème épaisse
1 pomme de terre
1/2 Oignon
1 Gousse d'ail
1 cube de bouillon
1 CàC de curry

Étapes

Â»

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

Â»

Ajouter l'huile et programmer 5 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter les courgettes en rondelles, les pommes de terre en cubes, le curry et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 1.

Â»

Verser l'eau, la crème épaisse et régler 15 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

À la sonnerie régler 2 minutes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 10.

Dégustez un délicieux potage maison aux courgettes. Miam