

Velouté carotte



Potage

Velouté carotte au thermomix de Vorwerk

Recette thermomix par omothermix.com

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Durée: 45 minutes

Difficulté: 3

Noté:3.44/5



Velouté carotte

Ingrédients

Pour 4 personne(s)

500g de carottes
800g d'eau
3 pommes de terre
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de légumes
3 pincée de curry
3 vache qui rit
20g de crème liquide
Poivre

Préparation de la recette thermomix

Éplucher l'oignon, l'ail et les carottes. Couper les carottes en tronçon de 4cm. Mettre le tout dans le bol du thermomix. Programmer 6 secondes à la vitesse 5.

Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les mettre dans le bol. Ajouter l'eau, le curry et le cube de bouillon. Programmer 30 minutes sur 100° à la vitesse 1.

A la sonnerie, mixer 30 secondes à la vitesse 6.

Ajouter la vache qui rit, la crème liquide, le poivre. régler 1 minute sur la vitesse 10.

Si votre velouté est trop épais, rajouter de l'eau et mixer à nouveau 15 secondes vitesse 5.