

CREME DE POTIMARRON A L'ORANGE, CAROTTE ET EPICES



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** SoothieMix et disque éminceur 4mm

Ingrédients : 6

- 1 petit potimarron - 2 pommes de terre - 1 bouillon de volaille - 10 g de beurre - gingembre - 5 carottes
 - 1 orange - 100 ml de crème liquide - cannelle - sel, poivre
-

1. Lavez et épluchez les pommes de terre et les carottes (il n'est pas nécessaire d'éplucher le potimarron, sauf s'il a été traité). Emincez les légumes au coupe-légumes avec la lame de 4 mm (videz la midi-cuve régulièrement).

2. Faites cuire les légumes dans un peu de bouillon de volaille (l'eau doit juste recouvrir les légumes) environ 25 min. Passez le tout au Smoothiemix avec l'orange épluchée.

3. Agrémentez de crème liquide et de beurre ainsi que de cannelle et de gingembre. Servez chaud.

Duo Plus XL ■

Duo Salad & Juice ■