

VELOUTE DE COURGETTES A LA VACHE QUI RIT

Recette proposée par Mayalou



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingédients : 6 personnes

- 1 kg de courgettes - 2 pommes de terre - 5 portions de vache qui rit - 800 ml d'eau - 2 brins de persil hachés selon les goûts - 2 pincées de sel - 1 pincée de poivre

1. Epluchez les courgettes et coupez-les en rondelles de 2 cm environ puis mettez-les dans la cuve.
2. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en 2 selon la grosseur puis mettez-les dans la cuve.
3. Ajoutez l'eau, le sel et le poivre.
4. Lancez le programme SOUPE VELOUTÉE.
5. 1 minute avant la fin, appuyez sur la touche stop et ajoutez la vache qui rit et le persil.
6. Relancez le programme... c'est prêt!

Astuce du chef :

Ajustez le nombre de portions de vache qui rit selon vos goûts: plus ou moins crémeux.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Mayalou