

VELOUTE DE POTIMARRON 2

Recette proposée par laeti



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1/2 potimarron - 4 carottes - 3 pommes de terre - 1 bouillon cube de volaille

1. Eplucher les légumes et détailler les cubes.
2. Ajouter 900 ml d'eau dans le cook expert, le cube et les légumes.
3. Saler, poivrer
4. Lancer en programme SOUPE VELOUTEE pendant 40 min (mes bouts de potimarron étant assez grossiers j'ai mis 40 min pour être sûre de la cuisson, si vous les taillez petits peut-être que 30 min suffiront!)
5. Servir avec une touche de crème fraîche pour les gourmands.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : laeti