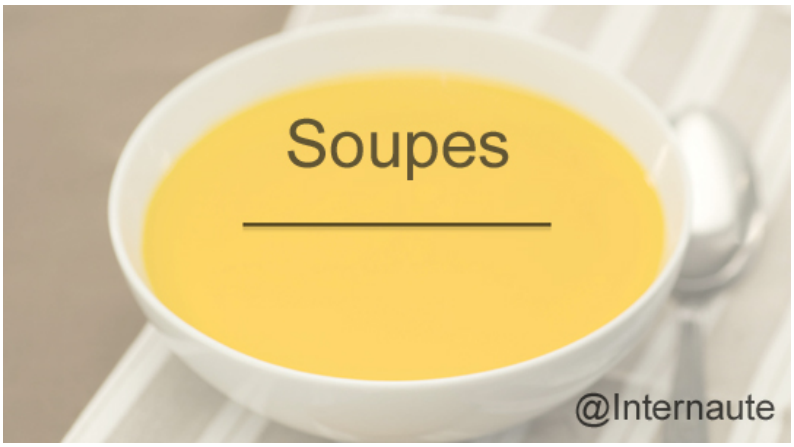
magimix

VELOUTE DE POTIMARRON 3

Recette proposée par Steph F.



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** Cuve inox

---

Ingrédients : 6 personnes

- 1 Potimarron - 3 Pommes de terre moyennes - 1 Petit oignon - 2 Cubes de bouillon de poule - 1 Peu de sel - 2 Cuillères à soupe d'huile de tournesol - 10 Cl de crème fluide - 1 Litre d'eau

---

1. Peler et couper en morceaux de 3x3 cm environ le potimarron et les pommes de terre. Et éplucher l'oignon et le couper en 2.

2. Mettre l'oignon dans la cuve et lancer le programme EXPERT vitesse 13 pendant 30 secondes. Rabattre au centre et ajouter l'huile

3. Lancer le programme EXPERT vitesse 2A a 110 degrés pendant 5 minutes

4. Ajouter le potimarron, les pommes de terre, l'eau, les cubes de bouillon et le sel et lancer le programme SOUPE VELOUTEE pour 50 minutes

5. A la fin du programme, ajouter la crème et lancer le programme EXPERT pour une minute vitesse 15 (sans chauffer et ajouter de l'eau si vous la trouvez trop épaisse)

6. Servir bien chaude avec des petits croûtons

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Steph F.