

# Velouté de courge butternut au magimix

## Informations

|                      |                  |                |                   |
|----------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 10 min | Cuisson : 22 min | Durée : 32 min | Difficulté : 2/10 |
| Ingrédients : 10     | Etapas : 4       | Astuces : 12   |                   |

## Ingrédients

1L d'eau  
800G de butternut  
200G carotte  
20G d'huile  
1 oignon  
1 pomme de terre  
1 cube de bouillon  
1 pincée de sel de céleri  
1 pincée de muscade  
1 pincée de cumin

## Etapas

Â»

Eplucher l'oignon et le mettre dans le bol du thermomix. Régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

A la sonnerie mettre l'huile et régler 5 minutes sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Ajouter ensuite le butternut coupé en morceaux, les pomme de terre coupée en cube, les carottes coupées en rondelles, le cube de bouillon, le sel de céleri, la muscade, le cumin, l'eau et régler 22 minutes sur 100°C sur la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie régler 2 minutes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 10.

Cette recette participe au [défi soupes et veloutés](#). Vous allez vous régaler. Miam