

# Velouté de courgette au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 25 min	Durée : 35 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapes : 5	Astuces : 15	

## Ingrédients

500G de courgettes  
250G d'eau  
20G d'huile  
3 CàS de crème épaisse  
1 pomme de terre  
1/2 Oignon  
1 Gousse d'ail  
1 cube de bouillon  
1 CàC de curry

## Etapes

Â»

Eplucher l'ail et l'oignon, les mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et programmer 5 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter les courgettes en rondelles, les pomme de terre en cube, le curry et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 1.

Â»

Verser l'eau, la crème épaisse et régler 15 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

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

Dégustez un délicieux potage maison aux courgettes. Miam