

# Potage potiron coco curry au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 25 min	Durée : 30 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 12	Etapas : 6	Astuces : 17	

## Ingrédients

600g de potiron  
400g de lait de coco  
20G d'huile  
3 carottes  
1 oignon  
1 gobelet d'eau  
1 cube de bouillon de volaille  
1CàC de pâte de curry rouge  
Sel  
Poivre  
Sel de céleri  
Persil

## Etapas

Â»

Eplucher le potiron, l'oignon et les carottes, puis les couper en cube et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 10 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter l'huile et régler 5 minutes sur la vitesse 3 à 70°C en fonction sens inverse.

Â»

Mettre le bouillon de volaille ,la pâte de curry rouge, l'eau, le sel, le poivre, le sel de céleri et cuire 20 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le lait de coco et programmer 30 secondes sur la vitesse 9.

Â»

Parsemer de persil et déguster chaud.