

Velouté de brocolis, petit pois, curry au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 27 min	Durée : 32 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapas : 10	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour le velouté:

600G d'eau

300G de brocolis

200G de petit pois

100G de pomme de terre

1 échalote

Sel et poivre Pour la sauce curry:

4CàS de crème épaisse

1CàS de curry

1CàS de farine

1 oignon

Sel

Poivre

Etapas

Pour le velouté brocolis:

Â»

Diviser le brocolis en petit bouquet, laver les et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter les petit pois.

Â»

Eplucher l'échalote et les pommes de terre, couper les et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'eau, le sel, le poivre.

Â»

Mettre le gobelet sur le couvercle et cuire 22 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, mixer 30 secondes sur la vitesse 8.

Â»

Réserve le potage au chaud.

Pour la sauce curry thermomix:

Â»

Mettre la crème épaisse, le curry, le farine, l'oignon, le sel et le poivre dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, programmer 25 secondes sur la vitesse 8.

Velouté de brocolis, petit pois, curry au magimix

Â»

Verser le potage dans un assiette et mettre une noix de sauce curry au milieu de l'assiette.
Déguster un délicieux velouté bien parfumé qui vous dépaysera