Velouté de courgette pomme de terre à la coriandre au magimix

Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 10 min	Durée : 14 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes: 4	Astuces: 14	

Ingrédients

600G de courgette 200G de pommes de terre 250G d'eau

1 cube de bouillon de volailles

1 càc de coriandre

1 Kiri

Sel

Poivre

Etapes

Âx

Laver les courgettes, enlever le bout au deux extrémités. Couper les en gros morceaux et les poser dans le bol du thermomix.

»

Eplucher et laver les pommes de terre, les couper en morceaux et poser les dans le bol du thermomix.

Â

Ajouter l'eau, la coriandre, le cube de bouillon, le sel, le poivre et régler 10 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Âx

A la sonnerie ajouter le kiri et régler 30 secondes sur la vitesse 8.

Bonne dégustation avec ce délicieux velouté thermomix