

Purée petits pois, carottes, boeuf au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 4	Astuces : 12	

Ingrédients

120G de petits pois (congelés)
120G de carottes
120G de pommes de terre
20G de boeuf
2 Gobelets d'eau
1 CàC de beurre

Etapas

Â»

Eplucher les carottes, les couper en rondelle et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les pomme de terre, les couper en cube et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter les petits pois, l'eau et le boeuf et régler 15 minutes à 80°C sur la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, ajouter le beurre et mixer 20 secondes sur la vitesse 7.