

Velouté courgettes / pommes de terre ww (Cook'in)



Pour 4 pers / 2 pp par pers

- 1 gousse d'ail
- 550 gr de courgettes
- 150 gr de pommes de terre
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 bâtonnet de kub'or soit 2 cubes
- 1 petit oignon

- 100 ml d'eau
- 2 cs de crème à 15 % de mg
- sel, poivre

Mettre l'oignon et l'ail dans le bol du [cook'in](#) et mixer 10s, Vit 4.

Rajouter les courgettes couper en cubes, l'huile, le sel et le poivre et mixer à nouveau 10s , Vit 4.

Rajouter ensuite les pommes de terre épluchées et coupées en dés, l'eau et le kub'or et programmer 20 min, 120°, Vit 2 en mettant le panier inox à l'envers sur le couvercle pour éviter les éclaboussures.

Incorporer la crème et mixer à l'aide de la touche turbo jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.