

Velouté aux légumes méditerranéens (Cook'in)

Pour 4 pers / 1 pp par pers

1 sp par pers

- 3 courgettes
- `< style="line-height: normal;">`2 poivrons
- 4 carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 coeur de bouillon de légumes méditerranéens
- 400 ml d'eau
- sel, poivre
- 3 cs de crème épaisse à 15% de mg

Éplucher les carottes. Couper tous les légumes en morceaux pas trop gros et les mettre dans le bol du **Cook'in**. Rajouter la gousse d'ail couper en 4, le bouillon de légumes, l'eau, le sel et le poivre.

Programmer 20 minutes, 120 °, vit 2.

A la fin de la cuisson rajouter la crème et mixer à l'aide de la touche turbo jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.