

Velouté de poivron WW au Cook'in



Pour 5 pers / 1 PP

- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 500 ml d'eau
- 1 et 1/2 cube de bouillon de volaille
- 150 gr de St Moret ligne et plaisir

Commencer par retirer les pépins de vos poivrons, les couper en morceaux et les mettre dans le bol du Cook'in puis les mixer, 10s sur turbo.

Rajouter l'eau et les bouillons cube et programmer 20 min, 100°, vit 2.

Une fois les poivrons cuits rajouter le St Moret et mixer 30s, vit 4 puis 5 fois turbo.

Très simple et vraiment très bon