



Velouté butternut / carottes
LA CUISINE DE BOOMY



Pour 3/4 personnes

- 520 gr de courge butternut
- 250 gr de carottes
- 1 petit oignon
- 1 branche de céleri
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- 600 ml d'eau
- sel, poivre

Éplucher l'oignon, le couper grossièrement le mettre dans le bol et mixer 1min, vit 6.

Éplucher la courge butternut, retirer les graines et la couper en morceaux. Les mettre dans le bol du I-Cook'in.

Éplucher les carottes les couper en morceaux et les rajouter dans le bol.

Rajouter la branche de céleri coupée en morceaux, le bouillon cube, le sel et le poivre puis verser l'eau.

Programmer 20 min, 110°, Vit 2.

A la fin de la cuisson rajouter la crème et appuyer sur turbo pour mixer (2 à 3 fois).

Servir immédiatement.