



Crème de potimarron au curcuma

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 2 spl par pers

- 700 gr de potimarron
- 180 gr de pommes de terre soit 2 pommes de terre moyennes
- 1/2 oignon
- 700 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 cc de curcuma
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre
- persil

Mettre l'oignon dans le bol et mixer 10 s vit 6.

Éplucher les légumes, les couper en cubes (pas trop gros) et les rajouter dans le bol. Émietter le bouillon cube, saler poivre et rajouter le curcuma.

Verser l'eau et programmer 20 min, 120°, vit 2.

Enfin de cuisson rajouter la crème et mixer à l'aide de la touche turbo (3 fois). Pour finir ajouter le persil et mélanger 30 s vit 3.

Servir.