



Velouté provençal

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 2 pp par pers (sans la crème)

- 1 courgette
- 1 poivron rouge.
- 4 tomates bien mûres
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 50 gr de vermicelles
- 1 cs d'huile d'olive
- sel et poivre
- persil, basilic
- 500 ml d'eau

Laver la courgette et la couper en cubes. Laver le poivron, retirer les graines, puis le couper en petits morceaux. Couper les tomates en morceaux. Peler et émincer l'ail et l'oignon.

Mettre l'huile dans le bol du I-Cook'in, ajouter l'ail, l'oignon et tous les légumes et faire rissoler 1 min à 90°.

Ajouter l'eau, saler, poivrer et programmer 15 min, 120°, Vit2. En fin de cuisson mixer par la touche turbo.

Ajouter alors les vermicelles et programmer 5 min, 120°, Vit 2.

Verser dans un saladier et parsemer de persil et de basilic ciselés.

Mélanger avant de servir. Disposer de la crème au centre de l'assiette (facultatif) et déguster.