



Ingrédients:

- 3 courgettes
- 1 carotte
- 2 pommes de terre soit 200 gr épluchées
- 1 cube de bouillon de légumes
- 100 gr de Boursin cuisine ail et fines herbes
- 100 gr de vermicelles crues
- 700 ml d'eau
- sel poivre

Pour 5 personnes / 6 points par personne

La recette

- Laver et couper les courgettes en morceaux. Eplucher, laver la carotte et les pommes de terre et couper les en morceaux.
- Mettre les légumes dans le bol du robot, ajouter le bouillon cube émietté, saler, poivrer et verser l'eau.
- Programmer 20 min, 140°, Vit 2.
- Ajouter ensuite le fromage puis mixer par la touche turbo 2 fois pour obtenir un mouliné.
- Rincer les vermicelles sous l'eau froide (pour retirer l'amidon des pâtes) puis les mettre dans le bol. Laisser gonfler quelques minutes puis servir immédiatement.