

SOUPE CHOU ROMANESCO/COURGETTE/CAROTTE/PATATE DOUCE



Ingrédients :

- 400 g de chou romanesco
- 265 g de courgettes coupées en dés
- 340 g de carottes
- 210 g de patate douce
- 1 c à c de gros sel
- 3 portions de Vache Qui Rit

Préparation :

- j'ai utilisé la tige du chou romanesco
- mettre dans le bol tous les ingrédients
- puis programmer 20 minutes à 120° vitesse 1
- ajouter les portions de Vache qui rit
- puis mixer 1 minute à vitesse 10