

SOUPE EPICEE AU POTIRON ET PATATE DOUCE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de "[Marmiton](#)"

Ingrédients :

- 765 g de potiron
- 210 g de carottes
- 270 g de patate douce
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 c à c de curry
- 15 g de gingembre frais
- 800 g d'eau
- sel
- 3 vache qui rit

Préparation :

- éplucher le potiron et le couper en dés, faire de même avec les carottes et les patates douces
- écraser le gingembre avec un pilon
- mettre dans le bol, les légumes, le curry, le cube de bouillon, le gingembre, l'eau, le sel
- puis cuire 25 minutes à 100°C vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, mixer 1 minute à vitesse 10
- ajouter les 3 vache qui rit
- puis mixer 15 secondes à vitesse 6