

SOUPE DE LEGUMES (thermomix)



Ingrédients:

- 120 g de carottes épluchées
- 150 g de pommes de terre épluchées
- 60 g de tomate épluchée
- 500 g de pâissons épluchés
- 100 g de navet or épluché
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel
- 1 c à c de curry en poudre
- 880 g d'eau
- 3 portions de tartare ail et fines herbes

Préparation:

- mettre dans le bol, tous les légumes coupés en cube et le reste des ingrédients sauf les portions de tartare
- puis programmer 20 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, mixer 1 minute à vitesse 10
- ajouter les 3 portions de tartare
- puis mixer 15 secondes à vitesse 10

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.