

SOUPE AUX RESTES DE BROCOLI ET COURGETTE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [la cuisine d'Anna et Olivia](#)

J'ai juste rajouter une pomme de terre et de la crème

Ingrédients :

- 280 g de pieds de brocoli
- 250 g de courgette
- 150 g de pomme de terre
- 1 bouillon cube
- sel, poivre
- 600 g + 120 g d'eau

Préparation :

- mettre dans le bol, le brocoli, la pomme de terre et la courgette coupés en cubes ainsi que 600 g d'eau, le bouillon, le sel et la poivre
- cuire 25 minutes à 100°C vitesse 2
- mixer 1 minutes à vitesse 9
- ajouter la crème et 120 g d'eau
- puis mixer 30 secondes à vitesse 7

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

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>