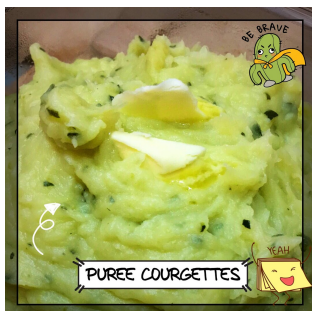


PUREE DE COURGETTES (#THERMOMIX) (#COOKEO)



www.myhomemadecook.com/preview/e039337ef4412f4a4430ff9a5bfa116ca8b28da3



Ingrédients

400 g courgette voir 450 g
600 g de pommes de terre
100 g eau
10 g beurre (facultatif)
sel selon vos goûts
2 pincées poivre (facultatif)

PREPARATION

ÉPLUCHER et **LAVER** vos légumes puis coupez-les en morceaux , je n'ai pas retiré toute la peau de la courgette.

METTRE dans le bol de votre thermomix puis **AJOUTER** dessus l'eau

PROGRAMMER votre Thermomix pour une durée de **25 minutes – 98° – vitesse 1 sens inverse.**

A la sonnerie **AJOUTER** le beurre, le sel et le poivre.

MIXER le contenu du bol du Thermomix

MIXAGE DIFFÉRENT SELON LA TEXTURE

LISSE faites 35 secondes / vitesse 7

SIMPLE faites 30 secondes / vitesse 4

AVEC MORCEAUX de légumes faites 30 secondes / vitesse 2

⦿. Attention ⚠ 20 minutes de cuisson au cœokeo.

Sous pression..

A vous de choisir.