

VELOUTE DE POTIMARRON CHAMPIGNONS

Recette proposée par Valérie



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 1 potimarron - 250 g de champignons de Paris - 1 oignon - 1 pincée de thym - 1 sel - 1 poivre - 500 ml d'eau - 1 bouillon de poule

1. Epluchez, évidez et détaillez le potimarron en petits dés
2. Epluchez les champignons et taillez-les en lamelle
3. Epluchez l'oignon et coupez-le en lamelle
4. Mettez un fond d'huile dans la cuve inox, placez le potimarron et l'oignon et mettez en mode EXPERT 5 minutes, vitesse 3 à 90°
5. Rabattez et placez les champignons, mode EXPERT 8 minutes, vitesse 3 à 90°
6. Couvrez les légumes d'eau avec le cube bouillon de poule, sel, poivre et thym
7. Mettez le programme SOUPE VELOUTEE

Cook Expert ■

