



Velouté de potiron détox



4 pers



10 mn



35 mn

Les ingrédients

- 800 g de potiron
- 100 g de pommes de terre
- 50 g d'oignon
- 50 g de céleri branche
- ½ cube de bouillon de volaille
- Sel & poivre
- 80 cl d'eau

La recette

Etape 1 :

Éplucher les légumes et les couper en dés.

Etape 2 :

Mettre les légumes dans le robot cuiseur.

Etape 3 :

Ajouter la moitié du cube de bouillon de volaille et 80 cl d'eau. Lancer le programme Soup pendant 35 min.

Etape 4 :

Saler et poivrer et servir chaud.

