

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Crème de carottes



"Les soupes en 4 saisons" TM

1 gros oignon
600 g de carottes
150 g de pommes de terre
20 g d'huile d'olive
300 g d'eau
200 g de lait
1 cc de sel
Poivre
50 g de sauce tomate

Mettre l'oignon coupé en 2 dans le bol + carottes épluchées et coupées en petits tronçons (à la mandoline ou au robot-éminceur)

Au Thermomix, mixer 5 sec VIT 5 (ou mixer dans un autre robot).
J'ai raclé les bords.

Ajouter les pommes de terre coupées en rondelles ou en morceaux
puis le reste des ingrédients sauf la sauce tomate et

Au Thermomix, régler 20 min à 100 VIT mijotage Fonction Sens Inverse (j'ai mis VIT 2,5).
ou cuire dans une casserole pendant 20 à 30 min.

A la sonnerie, mixer 1 min VIT 10, en maintenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections bouillantes. (ou mixer avec un robot plongeur, dans votre casserole....)

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir à l'assiette,
avec un trait de sauce tomate pour chaque convive.

