

# Velouté de panais au piment fumé

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 25 min

Recette pour votre  
**Cook'in**



## Ingrédients:

- 500 g de panais (2 gros)
- 3 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 1 cube KubOr
- sel
- 1 cuillère à café de piment fumé\*
- 600 g d'eau pour la cuisson

Dans le bol du Cook'in®, mettre les légumes épluchés et coupés en morceaux, les bouillons de KubOr.

Ajouter les 600 g d'eau.

Laisser cuire 25 min/120°C/vit 2.

Pour un bon velouté, mixer 2 min/vit 5 + pulsions Turbo.

Assaisonner et compléter d'eau jusqu'au 1,5 l.

Lisser à nouveau 30 sec/vit 5 + pulsions Turbo.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, panais, pommes de terre, oignon, bouillon	25 min	120°C	2	
		2 min		5	TURBO
	Eau, sel, piment fumé	30 sec		5	TURBO

Ma touche perso :