

Velouté de carottes, gingembre et miel, version TMX



Pour 4 gros bols :

1 oignon

1 gousse d'ail

1 CS de gingembre en poudre

20 g d'huile

20 g de beurre

1 branche de céleri

500 g de carottes

75 cl d'eau

1 CS de miel

30 g de crème fraîche

2 bouillons cubes aux légumes

Sel et poivre

- Mettre dans le bol du TMX, l'oignon coupé en 2, l'ail et le gingembre et mixer 3 sec / V.5.
- Racler la paroi du bol à l'aide de la spatule, ajouter l'huile et le beurre et mettre 2 min / Varoma / V.1.
- Ajouter la branche de céleri et les carottes épluchées et coupées en morceaux. Mixer 5 sec / V.4, racler, puis de nouveau 3 min / Varoma / V.1.
- Ajouter l'eau, les cubes de bouillon, du sel et du poivre et programmer 14 min / 100°C / V.1.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le miel et la crème fraîche et mixer 30 sec / V.10.

