

# Velouté Brighton, version Thermomix



Pour 4 personnes :

60 cl de bouillon de légume (40 cl et +/- 20 cl)

500 g de carottes

250 g de pomme de terre

125 g de fromage cheddar râpé

25 cl de lait

Poivre (pas de sel, avec le fromage)

\*\*\*\*\*

- Éplucher les légumes et les couper en morceaux.
- Dans le bol du Thermomix, mettre les légumes et ajouter le bouillon de légumes (Je préfère en mettre moins, au départ et ajuster la consistance en fin de cuisson).
- Programmer 28 min / V.2 / Varoma.
- A la sonnerie, mixer progressivement 20 sec / V.8 à 10.
- Ajouter le lait et le fromage (en garder un peu pour la déco) et programmer 2 min / 100°C / V.2.

BT  
sandra