

VELOUTE POTIRON LARDONS (thermomix)



Mon Coup de Cœur du dimanche est une recette de **Soficook** !

Ingrédients :

- 600 g de potiron en dés
- 100 g de lardons fumés
- 150 g de blanc de poireaux
- 1 oignon
- 5 g d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- 800 g d'eau
- 50 g de Saint Morêt

Préparation:

- mettre l'oignon coupé en deux dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis ajouter l'huile d'olive et les lardons et régler 5 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter les dés de potiron, le poireau émincé, le cube de volaille et 700 g d'eau et cuire 18 minutes varoma vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le Saint Morêt et mixer 30 secondes vitesse 10
- puis ajouter 100 g d'eau selon la consistance désirée et rectifier l'assaisonnement et mixer de nouveau 30 secondes à vitesse 10