

SOUPE COURGETTE CAROTTES VACHE QUI RIT

Ingrédients :

3 Courgettes (taille moyenne) (400 g)

3 Carottes (200 g)

4 ou 5 pommes de terre (moyenne) selon texture désirée (ici 250gr)

1 oignon

20 gr de beurre ou 15 gr d'huile d'olive

1 tablette de bouillon de légumes ([ou du fond de légumes maison](#)) ou de volailles

1 cube Knorr

- 600 g d'eau (doit bien recouvrir les légumes)

- 6 portions de Vache qui rit

Sans thermomix, en premier pour une fois !

Laver et éplucher les légumes.

Les couper en petits morceaux (brunoise)

. Faire revenir l'oignon émincé dans la noix de beurre ou d'huile d'olive, puis ajouter les légumes en dés.

Laisser mijoter quelques minutes.

Arroser avec la tablette de bouillon diluée dans l'eau.

Cuire à feu vif et à couvert pendant 15 à 20 min.

Une fois que les légumes sont cuits et le bouillon a réduit, mixer au Blender, afin d'obtenir un velouté bien lisse.

. Ajouter la Vache qui rit.

Remixer un peu. Servir bien chaud, ajouter quelques petits croutons dans votre bol.



Avec le thermomix

Epluchez tout vos légumes, les couper en gros morceaux

Mixer l'oignon **4 secondes / Vitesse 5**

Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter le beurre (ou huile d'olive ici), mettre 3 mn /100°/Vitesse 1

Ajouter les autres légumes dans le bol.(sauf les pommes de terre)

Mixer 4 secondes/Vitesse 4

Ajouter les pommes de terre coupées en petits morceaux,

Avec l'eau, le bouillon de légumes en cube ou fait maison, j'ai également mis un cube or de Knorr

Fermer le bol et faire cuire 30 mn/100°/sens inverse/Vitesse cuillère. Je prends de temps en temps la spatule du robot pour aider au mélange.

À la sonnerie, ajouter la vache qui rit.

Mixer 30 secondes / Vitesse 7, **en mettant gobelet** car sinon attention aux projections



Myhomemadecook.com