

SOUPE BUTTERNUT & POIVRON



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 40g Echalotes
- 10g Huile d'olive
- 100g Pommes de terre (coupées en cubes)
- 700g Chair de butternut (coupés en cube)
- 500g Poivrons rouges (coupés en morceaux)
- 700g Eau
- 1 Cube de bouillon de légumes
- 2 brins Persil frais

Préparation:

- Mettre les échalotes dans le bol et hacher 5 sec/ vitesse 5. Racler les parois avec une spatule
- Ajouter l'huile d'olive et rissoler 3 min / 120° / vitesse 0.5, sans gobelet doseur
- Ajouter les pommes de terre, la chair de la courge butent et les poivrons rouges, puis mixer 5 sec / vitesse 5.
- Ajouter l'eau et le cube de bouillon de légumes, cuire 15 min / 100° / vitesse 1.
- mixer 50 sec / vitesse de 5 à 10 en augmentant progressivement la vitesse. Servir avec du persil ciselé