

SOUPE BUTTERNUT



Temps de préparation: 21mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 700g Courge Butternut
- 1cs Concentré de tomate
- 1cc Sel
- 1 pincée Poivre
- 1cc Curry
- 50g Crème demi-écrémé
- 450g Eau

Préparation:

- Eplucher la courge et la couper en morceaux.
- Placer les 700g de courge dans le bol avec 450g d'eau. Cuire 20 min / 100° / vitesse 2.
- Ajouter 1cs de concentré de tomate, 1cc de sel, 1 pincée de poivre, 1cc de curry et 50g de crème. Mixer 1 min/ vitesse 8.