

PATATE DOUCE

Patate douce

patate douce



CAROTTE

carotte

carotte



BOUILLON DE VOLAILLE

Bouillon de volaille

bouillon de volaille



SEL

sel

sel



CREME LIQUIDE

crème liquide

crème liquide

Velouté de patates douces aux carottes

Ingrédients :

5 patates douces



10 carottes



5 cubes de bouillon de volaille



sel



Crème liquide



1. Dans **une grande casserole** faire bouillir **3 litres** d'eau



Ajouter **5 cubes** de bouillon de volaille



Faire bouillir



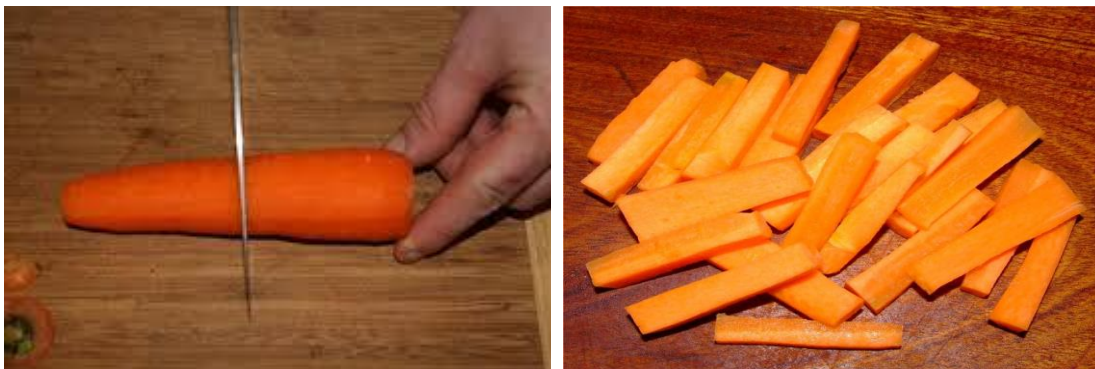
2. Rincer les 10 carottes



Peler les 10 carottes avec un **économe**



Avec un **couteau** couper les 10 carottes



3. Rincer les 5 patates douces



Avec un économiseur peler les 5 patates douces



Avec un couteau couper les 5 patates douces



Ajouter les carottes et les patates douces coupées dans le bouillon de volaille



Faire cuire pendant 1 heure

4. Choisir l'accessoire soupe du **mixeur plongeant**



Brancher le **mixeur**



Mixer la soupe



Ajouter la crème liquide



mélanger et servir



Saler si besoin