

**Potage chou-fleur et carottes au Thermomix**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 550 g de fleurettes de** [**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur) **(surgelées pour moi)**
**- 320 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 1 oignon**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- 600 g d'eau**
**- 1 tablette de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes)
**- ½ càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry)
**- 50 g de crème fraîche**
**- sel & poivre du moulin**
**- persil**

Laisser dégeler un peu les fleurettes de chou-fleur.
Éplucher carottes et oignon et les couper en dés.
Mettre dans le bol du Thermomix les dés de carottes et oignon.
Mixer pendant **5 secondes/vitesse 5**.
Ajouter le chou-fleur et mixer **10 secondes/vitesse 5**.
Verser l'huile et programmer **5 minutes/100°/vitesse 1**.
Ajouter l'eau, la tablette de bouillon et le curry.
Programmer **20 minutes/100°/vitesse 2**.
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Mixer **1 minute/vitesse 7**.
Répartir dans les bols ou les assiettes.
Servir chaud, parsemé de persil haché.