

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

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/potage-chou-fleur-et-carottes-au-thermomix-p1230465-r-scaled.jpg) **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.