

VELOUTE de NAVETS

Préparation : 3 mn + Thermomix : 35 mn

- 500 g de navets épluchés et coupés en cubes
- 40 g de beurre
- 150 g de crème liquide
- 400 g d'eau
- 1 bouillon cube de volaille
- 50 g de porto
- 15 g de sucre en poudre
- 10 g de maïzena
- sel et poivre du moulin

Mettre les navets, le sucre et le beurre dans le bol et programmer **10 mn / 100° / sens inverse / vitesse mijotage.**

Ajouter le porto et programmer **5 mn / 100° / sens inverse / vitesse mijotage.** Ajouter l'eau et le bouillon cube de volaille, saler et laisser cuire **15 mn / 100° / sens inverse / vitesse mijotage.**

Ajouter la crème et la maïzena. Poivrer. Mixer **30 sec/ vitesse 10.**

Programmer **4 mn / 80° / vitesse 2.**

Servir bien chaud.

Mon conseil : Vous pouvez servir avec une petite morille poêlée et des peluches de cerfeuil.
Vous pouvez aussi parsemer de graines de pavot.