



Attention : Nous avons augmenté le volume du bol et du Varoma du Thermomix® TM5 par rapport au Thermomix® TM31. Le bol a maintenant une contenance de 2,2 litres (au lieu de 2,0 litres pour le Thermomix® TM31), et le Varoma peut contenir 3,3 litres (au lieu de 3,0 litres pour le Thermomix® TM31). Lorsque les recettes TM5 sont adaptables au Thermomix® TM31, il est primordial de faire attention à la quantité de liquide utilisé. En effet, le bol du Thermomix® TM31 ayant une plus faible contenance, cela pourrait entraîner des débordements et mettre en danger des personnes.

Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



PURÉE POMME DE TERRE- SALSIFIS - CAROTTE TM 5



Temps total: 43 min
Préparation: 15 min
Temps de cuisson:
28 min



4 personne/s



Facile



**Accessoires
dont vous avez
besoin:**
Fouet
Gobelet doseur

Ingrédients

INGREDIENTS

650 g de pommes de terre
250 g de salsifis
100 g de carottes
1 c. à café rase de sel
350 g de lait
30 g de beurre

Préparation

PREPARATION

1. Insérer le **fouet**.
2. Disposer les **légumes coupés en morceaux** ainsi que **le reste des ingrédients** dans le bol

Cuire 28min / 95° / / Vit 2

Commentaires & Conseils

Pour une texture plus homogène, couper les pommes de terre et la carotte en petits morceaux.

J'utilise une boîte de conserve pour les salsifis, je les égoutte mais ne les recoupe pas.



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [AuViBeJu](#) **Source:** [espace-recettes.fr](#)