

CRÈME DE VOLAILLE AUX CAROTTES ET POMME DE TERRE



Catégorie: Amuse-bouche

Créée le 2021-08-24

Qualifié par Supercook DE

Proposé par Supercook
Master

Temps total de préparation:
10:20 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNES

25 gramme(s) blanc de poulet

90 gramme(s) carottes

40 gramme(s) pommes de terre

4 gobelet(s) eau

¼ gobelet(s) jus d'orange

5 millilitre(s) huile végétale

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).