

Velouté de Bleue de Hongrie.



6 pers.



20 min



30 min



Sauvignon de Touraine



INGRÉDIENTS.

1 courge Bleue de Hongrie
500g de pommes de terre
100g de crème fraîche
30cl de lait
1 oignon jaune
1 sachet de bouillon de légumes à infuser
Huile d'olive, sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Epluchez et détaillez la courge en morceaux.
2. Faites de même avec les pommes de terre.
3. Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive.
4. Ajoutez la courge, les pommes de terre, le sachet de bouillon à infuser, le lait et complétez avec de l'eau.
5. Laissez cuire, à couvert, 25 minutes.
6. Retirez le sachet à infuser de la cocotte et mixez les légumes avec quelques louches de bouillon.
7. Ajoutez la crème, le sel et le poivre.

SUGGESTION.

Cumin, paprika fumé, coriandre graine ou feuille... agrémentez votre velouté des épices de votre choix. Vous êtes perdu face au choix qui s'offre à vous en rayon ? Demandez conseil à nos fines épicières !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS