



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75

www.ferme-riedinger.com

VELOUTÉ DE POTIRON

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1.5 kg de chair de potiron épluché, coupé en morceaux

2 échalotes

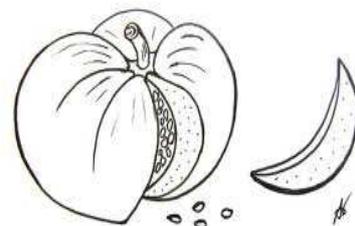
3 gousses d'ail

6 branches de persil

1 cube de bouillon de poule

0.5 l. de lait

0.5 l. d'eau



Préparation :

Faire revenir les échalotes et la chair de potiron 5 minutes environ.

Ajouter le persil et l'ail hachés puis verser l'eau et le lait.

Dès ébullition introduire le bouillon de volaille et laisser cuire à feu moyen pendant 15 minutes.

Mixer le tout et ajouter (facultatif) en peu de crème.

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Avec la courge BUTTERNUT vous réaliserez aussi un excellent velouté encore plus onctueux et plus sucré que le potiron. Utiliser la même recette en substituant avec de la BUTTERNUT.

BON APPETIT