

Velouté de butternut



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 courge Butternut
- 2 oignons jaunes
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- Sel/poivre
- 1 bouillon cube



Préparation

- Faire bouillir 1L d'eau avec le cube de bouillon.
- Éplucher, épépiner et couper le butternut en dés.
- Éplucher et couper les oignons en lamelles.
- Ajouter les légumes dans l'eau bouillante, saler, poivrer.
- Laisser cuire environ 30min à couvert.
- Hors du feu, mixer la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant.

Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- Du lait en poudre, de la crème fraîche ou du fromage type kiri...



Afin de relever le goût, n'hésitez pas à rajouter des épices telles que : curry, curcuma, Ras El Hanout etc...