



Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

Velouté de Courge

(Entrée froide ou chaude)



Nombre de part :
8 à 10 Personnes



Difficulté



maraicher-des-bauges.fr

04 50 68 27 79



Maraicher des Bauges



N° Bio : 33340
74540 - Héry sur Alby

Ingrédient :

- ✓ 2kg de Courges
- ✓ 1kg de Pommes de terre
- ✓ 1 Bouquet de persil
- ✓ 3 Gros oignons
- ✓ 6 Gousses d'Ail
- ✓ 1 Huile d'olive Extra-vierge
- ✓ 4 litres de Bouillon de Poule

Sel - Poivre - Noix de muscade

Astuces :

Pour rajouter de la couleur et du goût

Compter 3 cubes de bouillon de poule par litre d'eau
Je prends du bouillon à -25% de sel



Préparation : 20 min

Pour les courges et les pommes de terre :

Laver, éplucher et les découper en dés

Pour les gousses d'ail et les oignons :

Eplucher et les émincer

Cuisson : 35 min

Dans un faitout, préparer les 4 litres de bouillon de poule.

Dans une marmite, faire revenir **l'ail** et **les oignons** avec **de l'huile d'olive** et laisser blondir.

Ajouter les dés de courge et de pommes de terre et les faire suer 5 min, puis ajouter le bouillon et le persil.

Assaisonnez à convenance avec une pincé de **poivre** et de **noix de muscade** (facultatif).

Couvrir et laisser cuire 30 min en remuant de temps en temps.

A la fin de la cuisson, mixer et servir

Vous pouvez saupoudrer un peu de **persil ciselé** au moment du service