

Velouté au potiron

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 40 minutes

Vraiment tout simple et très délicieux.



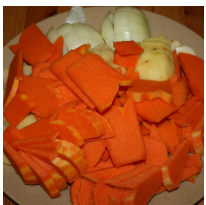
Les ingrédients:

- 600 g de potiron
- 600g de pomme de terre
- 1 gros oignons
- 3 grains d'ails
- sel poivre muscade
- huile d'holive
- 60cl d'eau
- 1 briquette de crème fraîche

Comment faire:



1) Éplucher tous les légumes et les laver. -



2) Couper tous les légumes en morceau. -



3) Faire revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive. -



4) Une fois l'oignon bien doré rajouter les pommes de terre, l'ail et le potiron. Saler poivrer, mettre un peu de muscade. Rajouter l'eau. Faire cuire pendant 30 minutes environ à feux doux. -



5) Une fois que les légumes sont cuits, rajouter la crème fraîche liquide. -



6) Mixer la soupe et servir... -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !