

VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX NOISETTES

RECETTE DE MOIS |
OCTOBRE 26



2 Personnes

●○○ Difficulté

€€€ Budget

30 min Temps

LES INGRÉDIENTS

- ▶ 1 petit potimarron (env. 800 g)
- ▶ 1 oignon
- ▶ 1 pomme de terre
- ▶ 600 ml de bouillon de légumes
- ▶ 50 ml de crème
- ▶ 1 poignée de noisettes
- ▶ 1 cuillère à soupe d'huile
- ▶ Sel, poivre



LA RECETTE

1. Couper le potimarron en cubes, sans l'éplucher.
2. Émincer l'oignon et couper la pomme de terre en dés.
3. Faire revenir l'oignon dans l'huile 2 min.
4. Ajouter les légumes et le bouillon, cuire 20 min à couvert.
5. Mixer, ajouter la crème, saler et poivrer.
6. Torréfier les noisettes, les concasser et en parsemer le velouté.