



Velouté de potimarron à l'ail

Ingrédients :

Environ 800 gr de potimarron

1/2 l de bouillon de légumes

2 gousses d'ail

1 à 2 c à s de crème fraîche

1 pomme de terre

Sel et poivre du moulin

Préparez votre potimarron, le mettre dans un faitout. Ajouter le bouillon de volaille, la pomme de terre pelée et coupée en petits morceaux. Salez et poivrer légèrement. Faites cuire à feu doux environ 20 minutes.

En fin de cuisson, ajoutez l'ail écrasé. Mixer le tout et ajouter la crème fraîche. Réctifiez éventuellement l'assaisonnement.

<http://manature2.canalblog.com/>