

VELOUTE DE POTIRON AUX MOULES, ANETH & JUS DE CITRON

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min



1 petit kg de potiron

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 tablette de bouillon de légumes bio

250 g de moules surgelées (de Mr P....d)

aneth

sel

poivre

1 citron jaune bio

- 1 Eplucher le potiron et le découper en petits dés.
- 2 Eplucher l'oignon et l'ail, les hacher et les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter les dés de potiron, la tablette de bouillon de légumes, recouvrir à peine d'eau et faire cuire jusqu'à ce que le potiron soit tendre. Mixer finement.
- 3 Remettre sur le feu, ajouter les moules encore surgelées et laisser réchauffer.
- 4 Hacher l'aneth et l'ajouter au velouté.
- 5 Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- 6 Servir avec un peu de jus de citron.