

Velouté au Potiron et à la Courgette

*Pour 10 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure*

Ingrédients:

- POTIRON (S)	1.5 kg
- COURGETTE (S)	750g
- OIGNON (S)	2 petits
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres (2 cubes)
- SEL	
- POIVRE	
- LAIT	1 tasse
- CREME FRAICHE	en option

Recette:

- Epluchez et coupez en dés le potiron et les courgettes
- Emincez les oignons.
- Faites suer les oignons dans du beurre de cuisson.
- Ajoutez tous les légumes, salez et poivrez.
- Verser le bouillon (et les 2 cubes) puis portez à ébullition.
- Laissez cuire environ 40 à 45 minutes.
- Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Ajoutez la tasse de lait et homogénéisez à la cuillère en bois.
- Servez et ajoutez éventuellement 1 c à soupe de crème par assiette.