

Potage de Butternut et Tomates à la Ciboulette

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| - Butternut (Courge) | 1 |
| - Tomates Concassées | 1 boîte |
| - Crème Fraîche | 200 ml |
| - Bouillon de Poule | 600-700 ml (1 cube) |
| - Ciboulette | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Pelez et coupez le butternut en dés. Faites-les cuire dans de l'eau salée et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes lorsque l'eau bouille.
- Egouttez les dés de butternut puis intégrez-y les tomates concassées et replacez sur le feu quelques minutes. Salez et poivrez.
- Mixez alors la tout dans le robot du Monsieur Cuisine pendant 1 min 30 sec / vitesse 6-9.
- Faites chauffer le bouillon de poule puis versez-le dans le potage mixé avec la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- Intégrez finalement la ciboulette et servez.

