

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

INGREDIENTS

- * 600g de butternut épluchée et coupée en morceaux de taille moyenne.
- * 1 bel oignon, coupé en deux.
- * 1 gousse d'ail.
- * 1 bouillon cube de volaille dégraissé.
- * ½ litre d'eau.
- * 20g de beurre.
- * persil haché (pas beaucoup).
- * sel et poivre.



- ♦ Faire revenir l'oignon et la gousse d'ail
- ♦ Ajouter le beurre ... faire suer
- ♦ Ajouter le cube de volaille et l'eau
- ♦ Ajouter la butternut et cuire 20 min
- ♦ Mixer, vérifier l'assaisonnement.



BON APPÉTIT

