

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Velouté de pâtisson



Niveau



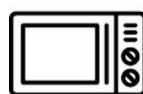
Facile

Préparation



10 min

Cuisson



45 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :


Chez Panier des champs :

- 1 pâtisson
- 2 pommes de terre
- 1 oignon

En épicerie :

- 1 cube de bouillon
- 20 cl de crème liquide
- 1 filet de crème de vinaigre balsamique (facultatif)
- 1 filet d'huile

ASTUCE :

 Vous pouvez remplacer le pâtisson par du potimarron ou de la courge butternut

EN CUISINE !

- Epluchez et coupez le pâtisson en cubes. Répétez la même opération pour les pommes de terre et l'oignon.
- Dans une cocotte, faites fondre l'oignon dans l'huile pendant environ 2 minutes, puis ajoutez le pâtisson et les pommes de terre.
- Effritez le cube de bouillon et mouillez avec de l'eau bouillante à hauteur.
- Laissez mijoter pendant 45 minutes, puis mixez et ajoutez la crème. Salez et poivrez, puis répartissez le velouté dans des bols.
- Nappez de crème de vinaigre balsamique.

BON APPÉTIT