

VELOUTE DE COURGE OLIVE



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de courge olive

3 cuil. à soupe de crème fraîche

1 l de lait

persil haché

sel, poivre

Préparation:

Couper le potiron en deux, retirer les graines, éplucher les quartiers et les cuire au cuit-vapeur 20 min.
Réduire en purée bien lisse.

Ajouter le lait, saler, poivrer, bien mixer le tout.

Ajoutez la crème fraîche et parsemer de persil.

Servir très chaud.