

Velouté de potiron

J'ai choisi la recette de la soupe au potiron parce que ma maman a trouvé cette recette dans un livre. Elle me l'a faite et je me suis régalée.

Ensuite, elle a donné la recette à ma mamy avec qui je l'ai préparé. J'adore cette soupe car il y a tout ce que j'aime comme des lardons, de la crème fraîche et des poireaux.

Elle est encore meilleure quand je rajoute des petits croutons de pain.

Voici la recette.

Les ingrédients :



1) Epluchez et coupez l'oignon et le poireau en petits morceaux





2) Coupez la chair du potiron en dés (500g)





3) Mettez le tout dans la cocotte-minute avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, ajoutez 100g de lardons







4) Versez 1l d'eau et 2 tablettes de bouillon de volaille et 20cl de crème fleurette, cuire 20 mn







5) Mixez, goutezMiam-miam !!!

