

Velouté de poires à la courge butternut



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

- 700 g de courge butternut - ou potiron
- 2 pommes de terre
- 2 poires
- crème fraîche - à doser à votre convenance
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez la courge butternut et les pommes de terre. Coupez-les en cubes et lavez-les.
- 2 Pelez les poires et coupez-les en petits dés.
- 3 Faites cuire le tout dans une casserole avec 700 ml d'eau salée. Laissez cuire environ 15 minutes jusqu'à ce que la pointe du couteau ne rencontre plus de résistance. Assaisonnez et mixez le tout.
- 4 Servez dans des bols ou des verrines avec un tour de moulin à poivre et un peu de crème fraîche.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

