

Velouté de potiron



Entrée **Facile**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Les soirées se rafraîchissent, une bonne petite soupe le soir pour passer la mauvaise saison chaudement...

Ingrédients

- 1 quartier de potiron
- 5 carottes
- crème fraîche
- sel
- poivre
- thym
- laurier
- 1 oignon

Préparation

- 1 Coupez les légumes en morceaux, les mettre à cuire 45 minutes avec l'oignon, la branche de thym et la feuille de laurier. Saler et poivrer.
- 2 Une fois cuit, mixer le tout, sauf le laurier et la branche de thym évidemment. Servir à l'assiette et ajouter une bonne cuillère de crème fraîche. Hum !!!

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

