

Velouté de courge

Ingrédients :

- ✱ 1 courge
- ✱ 1 poireau
- ✱ 1 oignon
- ✱ Crème fraîche épaisse
- ✱ Quelques marrons au naturel



Faire revenir l'oignon dans un peu de matière grasse.

Faire suer le poireau.

Ajouter la courge coupée en gros morceaux ainsi que les marrons.

Mouiller.

Saler, poivrer.

Laisser cuire jusqu'à ce que la courge soit bien tendre.

Mixer.

Ajouter un peu de crème fraîche épaisse.

Rectifier l'assaisonnement.

Verser dans des verrines.

Disposer des graines de courge sur le dessus.

Déguster.