

VELOUTE DE POIREAUX, POTIMARRON CURRY

Écrit par genevieve

Préparation: 15mn cuisson: 45 mn difficulté: facile

Pour 6 personnes:

30 g de beurre

2 cuillères à soupe de mascarpone

1 cuillère à café de curry en poudre

sel poivre du moulin

1,200 kg de chair de potimarron

3 poireaux

1 oignon

1,2 litre environ de bouillon de légumes

VELOUTE DE POIREAUX, POTIMARRON CURRY

Écrit par genevieve

Peler et émincer l'oignon, Nettoyer et couper les poireaux en rondelles, Couper la chair du potimarron en morceaux

dans un faitout, à feu moyen, faire fondre le beurre et oignon émincé

Ajouter les poireaux, laisser suer un peu et ajouter le potimarron et mélanger

Verser le bouillon de légumes, saler poivrer (recouvrir les légumes)

Laisser cuire doucement 40mn environ

En fin de cuisson, mixer le tout

Ensuite incorporer le pascarpone et le curry, mixer de nouveau et bien sur goûter, rectifier si besoin

Vous pouvez accompagner le velouté de petits croûtons, de gressins, de copeaux de parmesan, d'emmental rapé..

selon son envie, sa faim , son plaisir!

VELOUTE DE POIREAUX, POTIMARRON CURRY

Écrit par genevieve

bon appétit

en souvenir de l'AG 2013 et du magnifique partage de soupes aussi délicieuses qu'originales!

de la diversité et du partage, naît la richesse et la solidarité