



VELOUTE POMMES COURGE

Pour 8 personnes

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 échalote
- 1 kg de courge
- 4 pommes acidulées
- 1 1/2 lt de bouillon de légumes
- 2 dl de crème battue
- sel, poivre, selon goût

Recette :

1. Faire chauffer le beurre. Faire revenir l'échalote, la courge et les pommes. Laisser mijoter environ 3 minutes.
2. Verser le bouillon, laisse cuire doucement à couvert environ 15 minutes
3. Mixer et passer au tamis. Rectifier l'assaisonnement.

Conseil : couper la courge et les pommes très fines.

Présentation :

Répartir la soupe dans les assiettes chaudes, décorer avec une noix de crème.

Novembre 2008, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud,