

RECETTE CUISINE des GONES

VELOUTE de COURGE

Ingrédients :

- 1,5 kg de potiron
- 1 oignon,
- 1/2 litre de lait
- 20 cl de crème fraîche
- branche(s) de persil plat haché

Recette:

- Peler et couper en dés, plus ou moins gros, la courge.
- Dans une casserole, porter à ébullition, de l'eau,
- et y jeter les dés de courges, que vous ferez blanchir quelques minutes.
- Egoutter la courge dans une passoire. Dans la même casserole,
- mettre le lait,
- Rajouter les dés de courge égouttés, et faire cuire tout doucement 30 minutes.
- Quand la courge est cuite, passer au mixer électrique, après avoir rajouté la crème fraîche épaisse.
- un peu de persil hache,
- Servir sans attendre, et dégustez chaud, en entrée. on peu servir avec des croutons de pains dore à l ail ou nature.

Bon Appétit