

Velouté de courge à la pomme

Ingrédients :

- 1 bouillon de légumes
- 1cs huile d'olive
- 10 cl de crème
- 1/2 cc de curry
- 1 cc de gingembre rapé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 oignon émincé
- 1 poireau émincé
- 2 petites pommes
- 1 kg de courge
- Sel et poivre
-



Les étapes

- *Dans une grosse casserole, versez l'huile d'olive, faites-y revenir les oignons émincés.*
- *Ajoutez successivement le poireau, les pommes épluchées et coupées en gros dés, le gingembre râpé, la gousse d'ail, le curry.*
- *Faites revenir 2 mn.*
- *Ajouter la courge épluchée et coupée, remuez, ajoutez 1 l à 1 l 1/4 d'eau et un cube de bouillon de légumes.*
- *Couvrir et laisser cuire 30 mn jusqu'à ce que les légumes soient cuits.*
- *Ouvrir, mixer, rectifier l'assaisonnement (sel et poivre), mettre la crème fraîche et remixer....*

Source : <https://www.750g.com/veloute-de-courge-a-la-pomme-r18855.htm>