



Velouté de courge sucrine
du Berry

Jean-Claude GREGOT



Entrée



35 min



35 min



8 pers.

Ingrédients

- 1 courge sucrine du Berry (environ 1kg300)
- 200g d'eau
- 2 cubes de bouillon de votre choix
- 1 pincée de sel et de poivre
- 1 brique de crème semi-épaisse
- 1 oignon
- 1 c. à s. d'huile d'olive

Préparation

1. Éplucher l'oignon et le couper en 4
2. Le mettre dans le bol mixeur (vitesse 5) pendant 5 secondes
3. Ajouter à la préparation les 2 c. à s. d'huile d'olive puis faire revenir 5 minutes à 90°C en remuant.
4. Pendant ce temps, éplucher et couper la courge sucrine du Berry en petits morceaux et l'ajouter dans le bol
5. Ajouter à la préparation les 2 cubes et les 200g d'eau
6. Programmer 30 minutes de cuisson à 100 degrés
7. A la fin des 30 minutes, ajouter le sel, le poivre et la brique de crème semi-épaisse. Puis mixer le tout 15 secondes à vitesse 8 en tenant le bouchon avec un linge ou un bout de papier essui-tout pour éviter le contact avec la vapeur
8. Dresser votre velouté dans une assiette ou un bol et il ne vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation !



L'Attablée - 04 74 64 83 17

108 Rte de Pontcharra,
69490 Saint-Forgeux