

Velouté Simplissime de Courge Musquée



Préparation : 10 minutes.
Cuisson : 20 minutes.
Difficulté : Très facile.
Coût : Bon marché
Pour 2 personne(s)

Velouté de Courge Musquée

Ingrédients

- 800 g de courge
- 1 cube de bouillon de légumes
- 10 cl d'eau
- lait, sel, poivre, condiments...

Préparation

1. Eplucher la courge, enlever les graines et la couper en cubes.
2. Mettre dans un faitout avec 10 cl d'eau et le cube de bouillon.
3. Faire cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre.
4. Passer au presse-purée puis au mixer plongeant en ajoutant soit de l'eau soit du lait (ou de la crème liquide) selon le velouté désiré
5. Servir bien chaud

Source : www.750g.com/