

Velouté de potiron 1

http://www.750g.com/fiche_de_cuisine.2.123.6331.htm

Une soupe originale et délicieuse **Note : 4.5/5** - 19 votes **Difficulté : facile** **Coût : Bon marché**



INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

1 kg de potiron coupés en morceaux,
4 pommes de terre,
1 gros oignon,
1 bouillon cube,
2 cuillères à soupe de crème fraîche,
2 cuillères à soupe de vin blanc sec,
1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
Sel et poivre.

PREPARATION

1 - Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.

A légère coloration, ajouter les cubes de potiron, le bouillon cube, les pommes de terre en morceaux et le vin blanc.

2 - Ajouter de l'eau froide sans recouvrir complètement les légumes.

Saler, poivrer et laisser mijoter une heure.

Mixer le tout en incorporant la crème fraîche.