



Velouté poireaux, potiron au curry

INGRÉDIENTS :

- 30g de beurre
- 1 kg de chair de potiron Bio
- 1 c. à c. de curry en poudre
- 2 c. à s. de mascarpone
- 3 poireaux Bio
- 1 oignon Bio
- 1 l de bouillon de légumes



Émincer l'oignon. Couper les poireaux en rondelles. Couper la chair du potiron en petits morceaux.

Dans un faitout, sur feu moyen, faire fondre le beurre et l'oignon émincé sans coloration. Ajouter les poireaux, laisser suer quelques minutes puis ajouter le potiron. Verser le bouillon, saler et poivrer (le bouillon doit recouvrir les légumes). Laisser cuire doucement pendant 40 minutes environ. Mixer le tout. Incorporez le mascarpone (ou crème épaisse) et le curry.



Toutes nos recettes sur www.savibio.fr

