

VELOUTÉ De BUTTERNUT au Lard Fumé



Personnes
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
20 minutes

Les Ingrédients

- 1 Butternut
- 2 échalotes
- 6 tranches de poitrine fumée
- 1 Cuillère à soupe d'huile
- 1l. de Bouillon de volaille
- 150ml de Crème liquide
- Noix de muscade
- Sel / Poivre

La Préparation

- I. Epluchez et épépinez le Butternut.
- II. Emincez les échalotes et faites les dorer dans une sauteuse.
- III. Ajoutez le Butternut et faites suer
- IV. Couvrez avec le bouillon de volaille et laissez mijoter.
- V. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade
- VI. Ajoutez la crème et mixer le tout.
- VII. Faites griller les tranches de poitrine.
- VIII. Déposez la soupe dans des bols et disposez les tranches de poitrine sur le dessus

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

