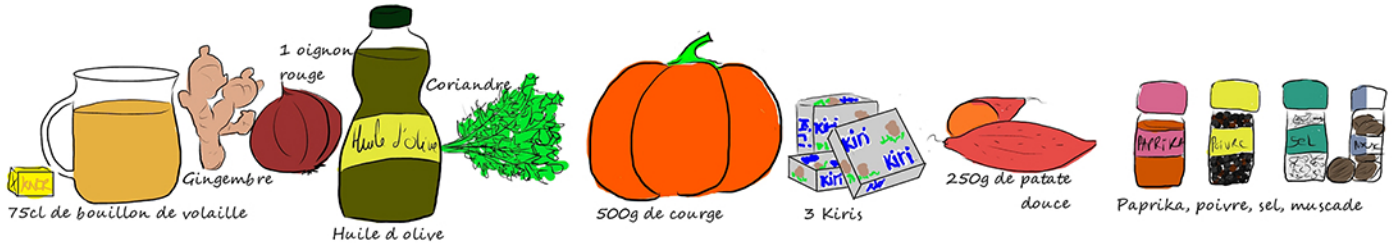


Velouté d'automne



Émincer l'oignon et couper la courge ainsi que la patate douce en petits cubes



Faire revenir l'oignon et un peu d'huile à l'ouve puis la patate et la courge.

Environs 5mn en remuant pour ne pas laisser brûler



Ajouter 75cl de bouillon de volaille (1 cube) 30mn à feu moyen (110°C)

Ajouter sel, poivre, un peu de gingembre, coriandre et une pincée de muscade.



Mixer en velouté avec les 3 Kiris

Souffler d'un peu de paprika doux et de poivre

Miam...

