

Le Velouté de Courge d'Automne

Ingédients

Pour 6 personnes:

2 tranches de courge

1 cube de bouillon de légumes.

1 brique de crème fraîche liquide ou de soja cuisine

Sel, poivre

Préparation

Eplucher et couper la courge en morceaux.

Les faire cuire dans de l'eau avec le cube de bouillon. L'eau doit juste recouvrir la courge.

Laisser cuire 10 minutes sous pression de la cocotte minute, ou bien environ 30 minutes dans une casserole normale.

Bien mixer la soupe.

Ajouter la crème fraîche dans les assiettes, poivrer au goût.