

Velouté de courgettes au cumin (Cook'in ou non)



Un *velouté* à servir froid ou chaud à l'*apéritif* dans de petites verrines. Personnellement je l'ai servi froid. Le cumin fait vraiment toute la différence c'est délicieux.

- 2 courgettes
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 1 bouillon cube de volaille
- sel, poivre
- cumin

Version Cook'in

Couper les courgettes en cubes, les mettre dans le bol du Cook'in

Rajouter le bouillon cube et mettre de l'eau à la hauteur des courgettes, pas davantage.

Cuire 20 min, 110°, vit 2.

Rajouter la crème, le sel, le poivre et du cumin et mixer par pulsion de la touche turbo à la consistance souhaitée.

Rajouter de l'eau si nécessaire

Laisser refroidir et verser dans vos verrines ou coupelles en céramique.

Sans le Cook'in

Couper les courgettes en cubes, les mettre dans un fait-tout

Rajouter le bouillon cube et mettre de l'eau à la hauteur des courgettes et faire cuire jusqu'à ce que les courgettes soient fondantes.

Les égoutter en conservant un peu de liquide de cuisson.

A l'aide d'un mixer en faire un velouté avec la crème, le sel, le poivre et du cumin en rajoutant un peu du liquide de cuisson

Rajouter de l'eau si nécessaire

Laisser refroidir et verser dans vos verrines ou coupelles en céramique.

Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur