



Velouté de courgettes
LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 3 spl ou 3 pp par pers

- 500 gr de courgettes
- 1/2 oignon émincé
- 50 gr de beurre à 41 % de mg
- 4 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 1 cube de bouillon de volaille
- 400 ml d'eau

Couper les courgettes en dés.

Mettre le beurre dans le bol du I-Cook'in et le faire fondre 2 min, 90°, vit3.

Rajouter l'oignon et régler 2 min, 100°, vit 3.

Puis rajouter les courgettes et régler 3 min, 100°, vit 3.

Enfin rajouter le bouillon cube et l'eau et programmer 15 min, 110°, vit 3.

A la sonnerie rajouter la crème et appuyer sur turbo entre 5 et 10 fois en fonction de la consistance souhaitée.

Y'a plus qu'à servir.