



Velouté de courge butternut, endives et navet

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes

- 1 courge butternut
- 1 navet
- 5 endives jeunes pousses
- 1 branche de céleri
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cube de bouillon de volaille
- 600 ml d'eau
- sel, poivre

Éplucher le navet et le couper en morceaux. Couper les endives en morceaux (j'opte pour des jeunes endives donc inutile d'enlever le cœur, à défaut il faudra le retirer). Éplucher la courge, la couper en deux, retirer les graines et la couper en morceaux. Couper la branche de céleri en tronçons.

Mettre tous les légumes dans le bol du I-Cook'in.

Rajouter l'eau, le cube de bouillon de volaille, saler, poivrer et programmer 20 min, 120°, vit 2.

À la fin de cuisson rajouter la crème et mixer à l'aide de la touche turbo 2 à 3 fois selon la consistance souhaitée.

Y'a plus qu'à servir.