



## Velouté de courge butternut

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 4 personnes / 4 spl par pers*

- 1/2 courge butternut
- 1 blanc de poireau
- 3 carottes
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 800 ml d'eau
- 1 cube bouillon de volaille
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg

Eplucher la courge butternut, la couper en petits cubes et la mettre dans le bol du I-Cook'in. Eplucher la carotte et la couper en rondelles. Couper également le poireau en rondelles et mettre le tout dans le bol.

Rajouter l'échalote coupée en deux et la gousse d'ail.

Verser l'eau et émietté le bouillon cube.

Faire cuire 20 min, 120°, vit 2.

En fin de cuisson rajouter la crème et mixer à l'aide de la touche turbo.