



Velouté de courge butternut et de patate douce

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 3/4 assiettes

- 450 gr de courge butternut (épluchée et coupée en morceaux)
- 450 gr de patate douce (épluchée et coupée en morceaux)
- 340 gr de lait concentré non sucré
- 330 gr d'eau
- sel poivre

Mettre les légumes dans le bol de votre robot. Verser le lait concentré non sucré et l'eau, saler, poivrer.

Programmer 20 min, 120°, vit 2.

A la fin de la cuisson mixer par la touche turbo jusqu'à obtention de la consistance souhaité et servir aussitôt.