

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](#)

Ingrédients : 2L

- 1 Butternut (environ 850g)
- 1 Gros Oignon
- 1 CàS de Crème fraîche 15%
- 700g d'Eau
- 1 gousse d'Ail
- Sel et Poivre
- 1 Kubors

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires:

- > Peler l'oignon et l'ail
- > Eplucher et couper le butternut en morceaux
- > Mettre le butternut en morceaux, le kubors, l'eau, l'oignon, l'ail, le sel et le poivre dans le bol du Thermomix
- > Programmer 25 Min / Vit 2 / 100°C
- > Rajouter la crème fraîche
- > Mixer 1 Min / Augmenter progressivement la vitesse de 1 à 8
- > Servir Chaud
- > Vous pouvez rajouter quelques graines (graines de Chia, graines de sésames, graines de lin, graines de pavot...)