

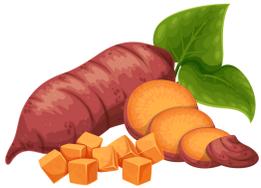


4 pers.

40 min

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE ET DE POTIMARRON

Ingrédients



600 g de patate douce



600 g de potimarron



2 oignons



1 gousse d'ail



Eau



200 g de crème

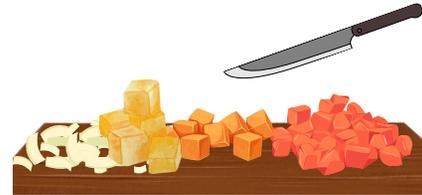


Sel et poivre

Préparation

1

Laver tous les légumes, les oignons et l'ail. Les éplucher et les couper en dés.



2

Faites revenir le tout dans une casserole. Ajouter l'eau pour finir la cuisson de légumes.



3

Laisser cuire 15 minutes puis ajouter la crème.



4

Assaisonner.

