

VELOUTE POTIRON CAROTTE



LES INGREDIENTS :

potiron ou potimaron



5 carottes



1 grosse pomme de terre



2 oignons



1 feuille de laurier



2 vache qui rit



huile d'olive



LES ETAPES DE LA RECETTE :

1. Couper le potimaron en plusieurs morceaux.



2. Coupez votre pomme de terre en gros dés.



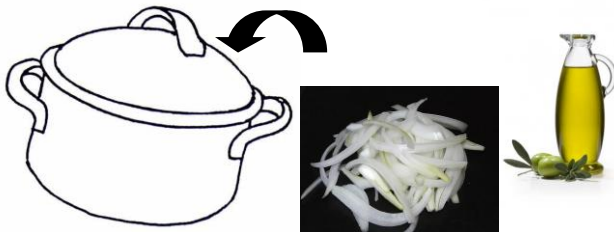
3. Couper les carottes.



4. Emincer les oignons.



5. Dans votre cocotte, mettez les oignons à revenir avec un peu d'huile d'olive.



6. Rajoutez les cubes de légumes, remuez et versez un petit verre d'eau.



7. Laissez cuire à feu très très doux pendant une trentaine de minutes.



8. Mixez votre velouté et vérifiez l'assaisonnement.



9. Rajoutez deux vaches qui rit et mélangez bien.

