Velouté au potiron

07/11/2017 à 11h05

Par Rémy Labarrière

© Phovoir

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 10 personne(s)

Ingrédients :

- 600 g de potiron
- 200 g de tomates
- 250 g de carottes
- 10 cl d'huile d'olive
- 150 g d'oignons
- 1,5 l de lait
- 5 gousses d'ail
- 1,5 l de fond blanc

Préparation :

- Détaillez en gros morceaux tous les légumes;
- Faites-les suer à l'huile d'olive;
- Mouillez le lait et le fond blanc;
- Après cuisson, mixez et passez au chinois;
- Rectifiez l'assaisonnement puis réservez.