



Velouté de pleurotes & potimarron

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients (4 personnes) : 400g de pleurotes, 175g de potimarron, 1 oignon, 2 pommes de terre, 20 cl de bouillon de légumes, 1 cuillère à soupe d'huile de noix, sel, poivre

Préparation : Cuire l'oignon émincé et le potimarron cubé dans un peu d'huile.

Nettoyer si nécessaire les pleurotes puis les couper en lanières. Ajouter les pleurotes et les pommes de terre en dés et cuire 5 minutes.

Mouiller à hauteur et cuire 10 mn à feu vif.

Ajouter le bouillon de légumes et ajouter la quantité d'eau suivant la consistance désirée pour votre soupe (plus ou moins épaisse). Poursuivre la cuisson.

En fin de cuisson, ajouter une cuillère à soupe d'huile de noix, mixer, rectifier l'assaisonnement et servir.

Bon appétit !