Velouté de Courgettes

Pour 6/8 personnes:

- 5 courgettes
- 1 oignon
- 1 pomme de terre (assez grosse)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de graisse de canard (facultatif)
- sel, poivre
- 1. Couper les extrémités des courgettes puis les laver et les couper en gros morceaux.
- 2. Éplucher, laver puis couper en gros morceaux la pomme de terre et l'oignon.
- 3. Ajouter tous les légumes dans une cocotte minute.
- 4. Mouiller le tout avec 4/5 litres d'eau selon la contenance de votre cocotte.
- 5. Mettre ensuite le cube de bouillon avec la graisse de canard (facultatif).
- 6. Fermer la cocotte puis la mettre sur le feu pour 45 minutes de cuisson à partir du moment où elle commence à siffler.
- 7. Une fois les 45 minutes passées, découvrir la cocotte puis ajouter la crème fraîche et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.
- 8. Pour terminer, mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté bien crémeux, assaisonner généreusement : c'est prêt ! \Box

□ Ce délicieux velouté préservera le goût de la courgette et se dégustera chaud ou froid.
□ De plus, à l'approche de l'hiver et du mauvais temps, il permettra de vous réconforter mais également d'utiliser les dernières courgettes de la saison !



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation!

