



VELOUTÉ DE CHAMPIGNON/PATATE DOUCE - 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 1 patate douce
- 250g de champignons
- 1 bouillon cube dégraissé
- 1 vache qui rit

USTENSILES

- Econome, couteau et planche à découper
- Casserole
- Mixeur plongeant

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 30 minutes

MÉTHODE

Eplucher, laver et couper les légumes
Les déposer dans une casserole
Recouvrir d'eau. Ajouter le bouillon cube.
Porter à ébullition.
Une fois que les légumes sont bien cuits,
retirer du feu et mixer avec une vache qui rit.