



# VELOUTÉ DE LÉGUMES- 4 PERS.

## MÉTHODE

### INGRÉDIENTS

- 750 g de potiron ou chou-fleur ou champignons ou autres légumes de saison
- 200 cl de lait demi écrémé
- 200 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille (ou de légumes pour une version végétarienne)
- 4 feuilles de persil pour la déco

### USTENSILES

- Couteau, économe, planche à découper
- Cocotte
- Mixeur plongeant ou blender (nécessaire pour cette recette)

### TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min  
Cuisson | 20 min

- 1** Eplucher les légumes si besoin. Laver et couper les légumes en cubes grossiers. Dans une cocotte, mettre les morceaux de légumes, le cube de bouillon de volaille et mouiller un petit peu moins qu'à hauteur avec le lait et l'eau. Faire cuire à découvert une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les légumes deviennent mou.
- 2** Passer au blender ou mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser dans les bols. Saupoudrer de noix de muscade, décorer d'une feuille de persil et servir immédiatement.