



Crème de potiron

Catégorie : Entrées chaudes

Ingrédients :

potiron : 12 kg
oignons : 1 kg
blancs de poireaux : 2 kg
beurre : 0,3 kg
pommes de terre : 2 kg
crème épaisse légère : 1 l
fond blanc de volaille : 20 l
sel, poivre QS

Coût :	faible
Difficulté :	simple
Saison :	Automne
Type :	Traditionnelle
GEMRCN :	E1

La recette :

Laver et éplucher les légumes.
Couper le potiron et les pommes de terre en morceaux.
Emincer les oignons et les blancs de poireaux.
Suer les oignons et les blancs de poireaux.
Ajouter le potiron et les pommes de terre.
Mouiller avec le fond blanc.
Cuire pendant 1 heure.
Mixer le potage.
Ajouter la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement.

Astuce :

Recette à proposer en automne pendant la pleine saison de ce légume.