

Velouté d'Halloween

Pour 6 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
LEGUMES				Préparation et cuisson: 45 min
citrouille ou potimarr	Kg	1,500		* Eplucher et hacher les oignons et l'ail.
carotte	Kg	1,500		* Eplucher et couper les carottes et la citrouille en petits morceaux.
oignons	U	2,000		
gousse d'ail	U	1,000		
lardons nature	Kg	0,100		* Dans une cocotte, faire rissoler les oignons et les lardons dans le beurre; ajouter les légumes, l'ail et le bouillon cube dilué dans un litre d'eau, sel, poivre et muscade.
CREMERIE				
crème fraîche liquide	Cl	20,000		* Faire mijoter 30 min à feu doux.
beurre	Kg	0,025		* En fin de cuisson, ajouter la crème et le persil; mixer pour obtenir une soupe bien onctueuse.
EPICERIE				
bouillon de volaille	U	1,000		
sel, poivre, muscade	PM			