

Velouté de butternut au piment d'Espelette

DÉLICIEUX

Idéal pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS

Velouté de butternut
au piment d'Espelette

Lavez et coupez la courge butternut en petits morceaux.

Coupez grossièrement l'oignon et versez le tout dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive.

Faites revenir 5 minutes à feu vif tout en remuant. Ajoutez l'eau, le concentré de tomate, le piment d'Espelette et laissez cuire pendant 30 minutes.

Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement. Servez le velouté dans des bols.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

400gr de butternut

50cl d'eau

1 oignon

1 cas de concentré
de tomate

Piment d'Espelette

Huile d'olive

Sel

Poivre

