

Velouté de Potiron aux girolles

Entrée



Note : 1

Portions : 6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson/repos : 20 min

Calories par portion : 67.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.117

Les ingrédients

- 50.0 gr Girolles
- 500.0 gr Potiron
- 200.0 gr Pommes de terre
- 1.0 u Bouillon cube poule
- 1.0 p Sel
- 10.0 gr Beurre
- 2.0 cs Persil

Préparation des légumes

Épluchez et coupez en morceaux les pommes de terre et le potiron.

Gratter les girolles et les essuyer avec du papier absorbant.

Lavez les brins de persil.

Cuisson

Plonger dans 1 litre d'eau salée, les morceaux de pommes de terre et de potiron. Ajouter le bouillon cube. Et laissez cuire 20 min.

Pendant ce temps, faites revenir les girolles dans une poêle beurrée.

Mélangez au velouté les girolles et le persil et mixez le tout dans un blender.

Réajustez l'assaisonnement si nécessaire.

Présentation

A proposer avec des croûtons ailés.

Vous pouvez remplacer le potiron par des carottes, et rajouter de la crème fraîche.