

POTAGES D'AUTOMNE

BUTTERNUT ET CHATAIGNES

- 2/3 BUTTERNUT 1/3 CHATAIGNES BIEN MONDEES
- FAIRE UNE FONDUE ECHALOTTES ET BLANC DE POIREAUX
- MOILLER Q.S BOUILLON VOLAILLE OU BŒUF + 1 FEUILLE DE LAURIER
- A EBULLITION AJOUTER LES CHATAIGNES ET LA CHAIR DE BUTTERNUSS EN DES
- VERIFIER QUE LES CHATAIGNES SOIENT BIEN CUITES
- PASSER AU MIXER
SI TROP EPAIS ALLONGER AU BOUILLON OU AU LAIT
- VOUS NE DENATURER PAS LA RECETTE EN AJOUTANT UN C.A.S DE CREME FRAICHE
QQ COPEAUX DE PARMESAN OU DE CONTE,
DES CROUTONS FRITS DES PIGNONS GRILLES DES MINI LARDONS GRILLES (AU CHOIX)

BUTTERNUT ET LENTILLES

- FAIRE UN VELOUTE DE LENTILLE (POTAGE ESAÛ) EPAISSEUR PATE A CREPES
- CUIRE QQ DES DE BUTTERNUT DANS DU LAIT ASSAISONNE
- PASSER AU MIXER EN AJOUTANT 2 NOIX DE BEURRE 1 RAPEE DE MUSCADE
- GARDER LA MEME CONSISTANCE QUE LE VELOUTE DE LENTILLES
- DEPOSER 2 LOUCHES DE VELOUTE DE LENTILLES DANS UNE ASSIETTE CREUSE BIEN CHAUDE
- AU CENTRE VERSER UNE PETITE LOUCHE DE VELOUTE DE BUTTERNUSS
- POSER QQ CROUTONS DE PAIN SUR LE VELOUTE DE LENTILLES
QQ BRINS DE PERSIL
1 CA C DE CREME FOUETTEE OU EPAISSE AU CENTRE DU VELOUTE DE COURGE