



Aujourd'hui

MIX VELOUTE DE COURGE

Mélange d'épices
avec dominantes :
Paprika, curcuma,
cannelle, oignon,
nora, fenugrec,
cumin, cardamome,
ail fumé,
cassonade.....Idéal
pour confectionner
des veloutés de
courges, toutes les
soupes d'hiver, les
purées de patates
douce, purées de
celeri....



Le velouté de courge est un plat réconfortant et savoureux, idéal pour la saison automne / hiver. Pour préparer ce délicieux potage, commencez par éplucher et couper en dés la courge de votre choix. Faites revenir un oignon haché et une gousse d'ail émincée dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez ensuite les morceaux de courge et couvrez-les de bouillon de légumes. Laissez mijoter jusqu'à ce que la courge soit tendre, soit environ 20 à 25 minutes. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Pour ajouter une touche de gourmandise, incorporez une cuillère de crème fraîche ou de lait de coco et assaisonnez avec le MIX VELOUTE DE COURGE, ajoutez du sel si besoin. Servez ce velouté bien chaud, garni de quelques graines de courge grillées, ou optez pour notre version de graines de courge fumées. Bon appétit!

PET 330 ML - 150 G

