



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Velouté de potiron

difficulté : 🟡 / prix : € / temps de préparation : 🕒🕒

Les courges sont un produit local disponible en automne.

Ingrédients

Pour 6 personnes

500g de potiron
2 poireaux
1 branche de céleri
2 pommes de terre
1,5 l de bouillon de volaille
Beurre ou huile végétale
Persil
Fromage râpé
Sel, poivre.

Progression

Découper la chair du potiron en morceaux. Cuire les légumes émincés et le potiron avec le bouillon. Mixer la soupe, saler, poivrer, laisser cuire 30 minutes. Agrémenter selon votre goût : crème, fromage râpé, croutons, herbes de Provence...

Variétés conseillées

- Potimarron
- Zucca mantovana
- Green delicious
- Bleu de Hongrie
- Turban
- Sweet meat



Crédit photo APCA/TOURNADRE E.

Bon appétit !

Cette recette est tirée du livre les recettes de Madame Courge du [Prieuré de Saint Rémy la Varenne](#).

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)