

# Velouté de Potimarron aux Cubes de Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
20 minutes

## Ingédients

<b>Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon</b> .....	80 g
<b>Potimarron</b> .....	800 g
<b>Beurre rouleau doux Liguéil</b> .....	50 g
<b>Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage</b> .....	20 cl
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Éplucher, laver et couper le potimarron en morceaux.
- Le faire revenir au beurre doux Liguéil à feu doux et couvrir.
- Ajouter 50 cl d'eau, saler et poivrer.
- Cuire à couvert pendant 20 minutes.
- Mixer finement et ajouter la crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage et les Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon.
- Réserver au chaud.

## Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné



Beurre rouleau doux



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez  
toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)