

Velouté de Potimarron au Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
35 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon	100 g
Potimarron	500 g
Carottes	2
Oignon	1
Coriandre fraîche	
Cumin	
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Éplucher le potimarron et le couper en gros morceaux.
- Éplucher et couper les carottes et l'oignon.
- Faire cuire les légumes dans l'eau avec un bouquet garni durant environ 15 minutes.
- Enlever le bouquet garni et mixer le tout en ajoutant les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon et les épices.
- Présenter en ajoutant une feuille de coriandre et quelques pistaches concassées préalablement poêlées.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné