

VELOUTÉ DE COURGETTE À L'ARMOISE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Courgettes	100 gr
Pommes de terre	100 gr
Eau + Bouillon de volaille	100 ml
Oignon	1/2 pc
ail	1/2 Gousse
Feuilles d'armoise	2 bonnes poignées
Curry	Quantité souhaitée (ou piment d'Espelette)
Sel, poivre	

Préparation

1. Faire fondre l'oignon et l'ail hachés.

2. Ajouter les pommes de terre coupées en petits cubes.

3. Ajouter les courgettes coupées en tranches fines, avec la peau.

4. Ajouter le bouillon de volaille et le curry.

5. Laisser cuire à feu doux 15 à 20 minutes.

6. Ajouter l'armoise hachée en fin de cuisson.

7. Mixer pour obtenir un velouté, ajuster l'assaisonnement.

8. Dans l'assiette ajoutez une cuillère à café de crème épaisse (la battre un peu si nécessaire) ou une "touche blanche" directement sur le velouté.
