

# VELOUTÉ DE COURGETTE À L'ARMOISE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Courgettes	100 gr
Pommes de terre	100 gr
Eau + Bouillon de volaille	100 ml
Oignon	0.50 pc
ail	0.50 Gousse
Feuilles d'armoise	2 bonnes poignées
Curry	0 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.

---

---