

VELOUTE DE BUTTERNUT AU COMTE

- UNE IDEE PARTIE D'UN RESTE DE FONDUE SAVOYARDE UN PEU COPIEUSE QUI N'IMPOSAIT PAS LA TRADITIONNELLE FINITION A L'ŒUF ETC.
PAS QUESTION DE JETER « CA » !
- ½ OIGNON 1 BLANC DE POIREAU
- 300/400GR DE CHAIR DE BUTTERNUT
- 1 GROSSE POMME DE TERRE
- EAU OU BOUILLON
ATTENTION AU SEL
- 30MN DE CUISSON
- 1 COUP DE MIXER – 2 TOURS MOULIN A POIVRE

UN COUP A PROGRAMMER UNE FONDUE JUSTE FAIRE POUR LE POTAGE

A PARTIR DU « GROUND 0» SOIT PAS DE RESTE DE FONDUE ...
LA CATA ? PAS DE PANIQUE....

- FAIRE SUER AU BEURRE 1 OIGNON ET 1 BLANC DE POIREAU
EMINCES
- MOULLER D'1 BON VERRE DE VIN BLANC
- FAIRE FONDRE 100GR DE COMTE FRUITE

...ET CONTINUER COMME DE SI RIEN N'ETAIT !