

CREME DE BUTTERNUT ET PANAIS

L'ASSOCIATION BUTTERNUT ET PANAIS EST INTERESSANTE

LORS D'UN « VIDE-FRIGO » INDISPENSABLE AVANT LA RECHARGE HEBDOMADAIRE DU CASIER A LEGUMES, L'EVIDENCE ETAIT DE FAIRE UN POTAGE AVEC AU MOINS CES 2 PRODUITS.

BIEN ENTENDU UN OIGNON EMINCE , UN PEU DE POIREAU LE TOUT SUE AU BEURRE SANS COLORATION.

MOUILLER AVEC EAU OU LE LUXE : DU BOUILLON (RESTE DE POT AU FEU ?)

AJOUTER LES QUARTIERS DE BUTTERNUT ET DE PANAIS, 2 FEUILLES DE LAURIER, 1 MORCEAU DE COUENNE DE LARD FUME (J'AI PREvenu QUE C'ETAIT « VIDE -FRIGO !)

LAISSER CUIRE 40MN
PASSER AU MIXER
CREMER LEGEREMENT

GARNITURE
POUR SORTIR DU « VIDE-FRIGO » ON PASSE AUX PETITS LARDONS ET CROUTONS FRITS !

POUR LES INVITES UN BOUQUET DE MACHE AU BORD DE L'ASSIETTE (JE SAIS ! CIBOULETTE ET PERSIL ... DE SAISON)

CREME DE BUTTERNUT ET PANAIS

L'ASSOCIATION BUTTERNUT ET PANAIS EST INTERESSANTE

LORS D'UN « VIDE-FRIGO » INDISPENSABLE AVANT LA RECHARGE HEBDOMADAIRE DU CASIER A LEGUMES, L'EVIDENCE ETAIT DE FAIRE UN POTAGE AVEC AU MOINS CES 2 PRODUITS.

BIEN ENTENDU UN OIGNON EMINCE , UN PEU DE POIREAU LE TOUT SUE AU BEURRE SANS COLORATION.

MOUILLER AVEC EAU OU LE LUXE : DU BOUILLON (RESTE DE POT AU FEU ?)

AJOUTER LES QUARTIERS DE BUTTERNUT ET DE PANAIS, 2 FEUILLES DE LAURIER, 1 MORCEAU DE COUENNE DE LARD FUME (J'AI PREvenu QUE C'ETAIT « VIDE -FRIGO !)

LAISSER CUIRE 40MN
PASSER AU MIXER
CREMER LEGEREMENT

GARNITURE
POUR SORTIR DU « VIDE-FRIGO » ON PASSE AUX PETITS LARDONS ET CROUTONS FRITS !

POUR LES INVITES UN BOUQUET DE MACHE AU BORD DE L'ASSIETTE (JE SAIS ! CIBOULETTE ET PERSIL ... DE SAISON)