

Potage de Butternut, Carottes et Chou-Fleur

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- Butternut (Courge)	1
- Carottes	3-4
- Oignons	1
- Chou-Fleur	½
- Pommes de Terre	3 belles
- Bouillon de Poule	2 cubes
- Eau	1.5 à 1.8 litres
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez le chou-fleur en bouquets.
- Coupez les pommes de terre en morceaux sans les peler.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Pelez, ôtez les pépins et coupez le butternut en morceaux.
- Placez tous ces légumes dans une grande casserole puis ajoutez les cubes de bouillon et recouvrez d'eau. Salez et poivrez.
- Couvrez et portez à ébullition.
- Poursuivez la cuisson à couvert en baissant légèrement le feu, pendant 40 minutes.
- Après ce temps, mixez au Monsieur Cuisine pendant 1 min 30 secondes, vitesse 6-10.
- Transvasez dans une grande casserole, réchauffez et rectifiez l'assaisonnement.

