

Velouté de courge muscade, fenouil et cumin

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de courge muscade
300 g de fenouil
140 g d'oignon
30 g de beurre demi-sel
Sel
1/2 cuillère à café de cumin en poudre
4 cuillères à soupe de crème épaisse

Préparation :

Éplucher les légumes, courges, fenouil, oignons, les couper en cubes.
Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, y faire revenir les légumes, couvrir, laisser cuire 15 minutes.
Verser de l'eau sur les légumes pour les recouvrir, ajouter le cumin.
Couvrir, laisser mijoter 40 minutes.
Mixer avec le mixeur plongeant, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement.
Servir dans des bols, saupoudrer de cumin.

<http://deliceyes.over-blog.org/>