



Velouté de courge avec lardons et croûtons

**Didier et Tanguy
CROZIER**



Entrée



1h00



1h00



4 pers.

Ingédients

- 1kg de courge
- 500g de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 ail
- 10cl de crème
- Lardons et croûtons
- Sel et poivre

Préparation

1. Couper la courge, éplucher les pommes de terre et faire cuire à l'eau entre 45min et 1h
2. Éplucher et couper les oignons, ainsi que l'ail
3. Une fois la cuisson terminée, ajouter la crème, le sel et le poivre selon votre goût, puis mixer le tout
4. Cuire les lardons à la poêle et les parsemer sur le velouté avec les croûtons



MAISON CROZIER BOUCHERIE/TRAITEUR
04 74 89 42 51

13 Place de l'Industrie
69550 - Amplepuis