



VELOUTÉ DE CAROTTES, BUTTERNUT & ORANGE ET CROUTONS AU PAIN D'ÉPICE



LE VELOUTÉ

Epluche l'échalote et émince-la. Fais-la revenir dans une grande casserole avec un peu d'huile d'olive.

Pèle la courge butternut et coupe-la en dés.
Pèle les carottes et coupe-les en rondelles.

Mets-les dans une casserole, couvre d'eau et ajoute le cube de bouillon. Laisse mijoter pendant 25 minutes.

Passes la soupe au mixer, ajoute le jus d'orange et la crème fraîche. Sale et poivre le tout.

LES CROUTONS

Coupe le pain d'épice en petits cubes.
Fais fondre le beurre dans une poêle.
Fais-y revenir les croutons pendant 4 à 5 minutes.
Ajoute les croutons à ton velouté
et le tour est joué !

INGRÉDIENTS

- 1 courge butternut (800 g)
- 2 grosses carottes
- 1 échalote
- 1 cube de bouillon de volaille
- Le jus d'une demi-orange
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- 3 tranches de pain d'épices
- Sel
- Poivre



**N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS
DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM
EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBUL**

