

Velouté de courgettes à la Vache qui rit®



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
15819	Courgettes rondelles 5 kg Minute Bonduelle	500 Gramme
244297	Crème fraîche épaisse 30% MG 5 L Bon-et-Engagé	200 Gramme
15067	La Vache Qui Rit 17,5% MG 1 kg Bel	300 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	100 Gramme
	Bouillon de volaille rôti	5 Litre
	Sel/poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer le bouillon. Ajouter les courgettes, les fèves et les échalotes. Cuire pendant 10 minutes
- 2 Ajouter la Vache qui rit® et la crème. Rectifier l'assaisonnement. Mixer l'ensemble et servir

Astuce du chef



La fève permet de faire une liaison au légume pour un beau velouté. Vous pouvez remplacer la crème fraîche par du Cream Cheese

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid