

# Velouté de Courge à la Savariésanne

**Tout est question de volonté et à volonté...**

- ❖ Ail frais
- ❖ Courge ou Potiron
- ❖ Jus de citron
- ❖ Curry
- ❖ Sel/Poivre
- ❖ Soupe de Poulet «Herbalife »
- ❖ Ciboulette coupée aux ciseaux en décoration
- ❖ Evt. du fromage frais en décoration - Chanteneige, Cantadou ou autre...

Faire revenir l'ail en tranches

Rajouter la courge en cubes et, à petit feu, l'étuver dans son propre jus

Rajouter de l'eau pour obtenir la consistance souhaitée

Laisser mijoter quelques minutes pour lier le tout

Mixer une première fois

Assaisonner avec le Curry, le Jus de citron, le sel et le poivre

Ajouter sans autre la Soupe de Poulet « Herbalife » sans cuire

Mixer une deuxième fois si besoin

Déguster

Réajuster les épices selon vos goûts

Servir avec la ciboulette et 1 c.c. de fromage frais

N. B. :

*Cette soupe peut se garder toute prête au frigo 1 à 2 jours et se réchauffer le moment voulu !*

*Marie-Berthe Varone & Sandra Udry*