



LA  
RECETTE

DU CRI

## VELOUTÉ CRÉMEUX À LA CITROUILLE

### Ingrédients

- 1,5 KG DE CITROUILLE
- 1 OIGNON BLANC
- 1 GOUSSE D'AIL
- UN POT DE CRÈME FRAICHE ÉPAISSE 30%
- CROUTONS
- GRAINES DE COURGE

### Préparation

1. ÉMINCER L'OIGNON & UNE GOUSSE D'AIL ET LES FAIRE REVENIR DANS UN FAITOUT AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
2. AJOUTER LA CITROUILLE PELÉE ET COUPÉE EN CUBES. AJOUTER 500 ML D'EAU AVEC UN CUBE DE BOUILLON.
3. UNE FOIS LA CITROUILLE TENDRE, PASSER AU MIXEUR LA PRÉPARATION.
4. AJOUTER 4 BELLES CUILLÈRES DE CRÈME FRAICHE ÉPAISSE POUR OBTENIR UN VELOUTÉ BIEN CRÉMEUX.
5. RAJOUTER QUELQUES CROUTONS ET QUELQUES GRAINES DE COURGE.

LE CRI DU RADIS

À RETROUVER SUR  
NOTRE SITE ET SUR NOS  
RÉSEAUX SOCIAUX

