

PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN

fabricant de pain d'épices depuis 1796

RECETTE GOURMANDE

VELOUTÉ DE COURGETTES AU PAIN D'ÉPICES



VELOUTÉ DE COURGETTES AU PAIN D'ÉPICES

Pour 4 personnes

(Temps de préparation 10 minutes, cuisson : 25 min)

- 700gr de courgettes
- 1/2 litre d'eau
- 6 fromages fondus en portion
- Sel poivre
- 200 g de Pain d'épices nature (Spécial toast ou Pavé à la coupe)

Coupez des dés de pain d'épices et faites-les revenir très légèrement à la poêle dans du beurre pour faire des petits croûtons.

Épluchez et coupez les courgettes en cube, les mettre à cuire dans 1 demi litre d'eau pendant 25 minutes en mélangeant bien.

Salez poivrez

Mixez le velouté en ajoutant les fromages en portion. Réchauffez légèrement la soupe avant de la servir avec les petits croûtons de pain d'épices.

Astuce : Vous pouvez ajouter un peu de chapelure de pain d'épices avant de mixer le velouter pour une recette encore plus gourmande !

