



chef

**DOMINIC
MOREAUD**



**TALENT PLURIEL
BY BAPTISTE PIGNOL**

212 rue Général de Gaulle,
69350 Brignais



Image non contractuelle

VELOUTÉ DE LÉGUMES DIVERS ET D'HIVER

par Dominic Moreaud

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 1 carotte
- 500g de courges
- 40 cl de bouillon de légumes
- 25 cl de crème
- 1 noisette de beurre
- 1 oignon
- Sel, poivre, noix de muscade



PRÉPARATION

1. Emincer l'oignon et le faire revenir avec le beurre.
2. Couper la carotte et la courge en morceaux.
3. Faire revenir le tout avec les épices.
4. Mouiller la préparation avec la crème liquide.
5. Laisser cuire à feu doux.
6. Ajouter le bouillon de légumes.
7. Une fois les légumes fondants, mixer le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant ou dans un blender.

Optionnel : ajouter une crème fouettée au sésame au moment du dressage.

