

Velouté de courgette, aubergine et cumin



4 pour personnes



10' préparation

30' cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 15cL de crème (vache ou soja)
- Cumin
- Sel, poivre



- 1 Laver, éplucher, couper grossièrement les courgettes, pommes de terre, aubergine et oignon.
- 2 Mettre tous les légumes dans une grande marmite. Ajouter l'eau jusqu'à la moitié.
- 3 Laisser cuire 25-30min à feu moyen.
- 4 En fin de cuisson, mixer le tout. Puis ajouter la crème, le cumin, le sel et le poivre. Faire réchauffer à feu très doux.
- 5 Servir bien chaud !

