

Velouté de courgette, aubergine et cumin



4 pour
personnes



10' préparation

30' cuisson

Niveau
Facile

Ingédients

- 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 !

