



VELOUTE DE POTIMARRON ET BOEUF SECHE

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 20 min.

Ingrédients :

- 1 potimarron
- 2 échalotes
- 10g de beurre
- 10 tranches de bœuf séché ISLA DELICE
- 1 litre de bouillon de légumes

Préparation :

- Couper 5 tranches de bœuf en morceaux.
- Eplucher, couper le potimarron en cubes. Eplucher et émincer finement les
- Dans une cocotte, faire revenir les échalotes dans le beurre.
- Ajouter le bœuf puis les morceaux de potimarron.
- Mouiller à hauteur de bouillon.
- Couvrir, laisser cuire 20 minutes.
- Mixer le tout.
- Couper les 5 tranches de bœuf restantes en fines allumettes.
- Présenter le velouté parsemé de bœuf en allumettes.