

Crème de zucchini (Le palais gourmand)

Ça donne qu'une petite quantité, genre 2 portions, alors vous n'avez qu'à doubler. Pour la base de poulet, ma soeur ne m'a pas indiqué de quantité, alors allez-y au goût et moi j'en ai pas mis car j'en avais pas sous la main.

2 gros zucchini non pelé

1 oignon tranché mince

1 pomme de terre, pelée et coupé en morceau

Bouillon de poulet, quantité pour couvrir les légumes

Un peu de base de poulet

Sel, poivre et crème au goût

Dans un chaudron, fondre un peu de beurre et faire revenir quelques minutes les légumes. Ajouter le bouillon et la base de poulet, le sel et le poivre. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Réduire en purée, ajouter la crème, rectifier au besoin l'assaisonnement et servir.