



JEU : EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...



COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du Velouté de Potiron au piment d'Espelette :

1. Épluchez, lavez et coupez en morceaux le potiron et les pommes de terre. Faites-les cuire 45 min à feu doux dans une casserole d'eau bouillante salée.
2. Égouttez et réduisez-les en purée, puis ajoutez l'eau de cuisson jusqu'à obtenir la consistance désirée. Mélangez bien et replacez dans la casserole.
3. Pelez et émincez les oignons. Faites-les cuire dans une poêle avec du beurre, en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajoutez les oignons à la soupe, et faites cuire 15 min à feu doux. Mixez.
5. Ajoutez enfin la crème et le piment d'Espelette,



ASTUCE HELPY :

Afin de passer un bon moment avec votre proche faites le participer à des tâches simples en préparant tous les ingrédients et les outils sur un plateau.



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 4 personnes :

INGRÉDIENTS	POTIRON	POMMES DE TERRE	OIGNONS	SEL	PIMENT D'ESPELETTE	BEURRE	CRÈME FRAÎCHE
Pour 6 pers.	600 g	400 g	3	1 pincée	1 c. à café	25 g	20 cl
Pour 12 pers.							

Solutions : 1,2 kg de potiron, 800 g de pommes de terre, 6 oignons, 2 pincées de sel, 2c.à café de piment d'Espelette, 50g de beurre et 40 cl de crème fraîche.