



# Velouté de Potiron, Potimarron et Carottes au chèvre

La soupe, c'est tout un savoir faire ? Plus maintenant ! Ça n'a jamais été aussi simple qu'avec Mes Astuces Légumes pour soupe Bonduelle Potiron, Potimarron, Carottes et Oignons ! Avec Mes Astuces Légumes, découvrez des idées recettes pour tous les jours !



Facile



4 personnes



5 min



4 min



Bon marché

## Ingrédients pour 4 personnes

1 sachet surgelé 'Mes Astuces Légumes : Potiron, Potimarron, Oignons' Bonduelle  
Fromage de chèvre  
Cerfeuil  
Sel et poivre

### Étape 1

Faites bouillir 500 ml d'eau.

### Étape 2

Versez-y le sachet de Mes Astuces Légumes pour soupe, encore surgelé. A ébullition, laissez cuire 3 minutes.

### Étape 3

Mixez les légumes.

### Étape 4

Assaisonnez de sel et de poivre.

### Étape 5

Versez la soupe dans les bols.

### Étape 6

Décorez chaque bol d'une rondelle de fromage de chèvre et d'une cuillère à café de cerfeuil ciselé.