

VELOUTE POTIRON-CREME & VELOUTE POIRE-CHÂTAIGNE

Pour 1 bol



300 g de purée de courge nature + 1/3 tablette de bouillon de légumes bio + 1 belle cuillère à soupe de crème fraîche pour donner une texture de velouté.

1 belle poire Conférence mixée avec **200 g de purée de marrons non sucrée**.

Réchauffer les deux veloutés séparément à feu doux ...

Verser le velouté orange dans le bol, verser une partie du velouté poire-châtaigne (le reste pourra faire un p'tit dessert ...) sur la moitié de la surface du velouté potiron-crème puis créer un effet "tourbillon" avec une brochette en bois.

Servir avec une grosse larme de crème fraîche épaisse et un tour de moulin à poivre ...