

Entrée

Plat

Dessert

Velouté de Légumes au *Jebli*

 6 Pers.

 15 min.

 30 min.

- 1 pot de Jebli nature
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 250 grammes de courge rouge
- 4 carottes
- ½ botte de celeri
- 2 pommes de terre
- 2 navets
- 1 bouquet garni
- Sel
- Poivre
- Persil haché

- Laver et peler les légumes, les couper en gros cubes.
- Hacher l'oignon finement.
- Faire revenir l'oignon dans une cocotte avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Rajouter les légumes lavés et coupés, ainsi que le bouquet garni.
- Saler.
- Poivrer.
- Rajouter un litre de bouillon de viande ou d'eau.
- Laisser cuire pendant ½ heure.
- Passer la soupe au mixeur ou à la moulinette.
- Incorporer le **Jebli** et faites fondre dans la soupe à feu doux.
- Servir sans attendre avec du persil haché.

