

VELOUTÉ POTIMARRON ET CROQUANT SOCCA CHIPS®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 🍷 1 paquet Socca Chips®
- 🍷 1 velouté de potimarron
- 🍷 Quelques châtaignes
- 🍷 Du persil
- 🍷 Un peu d'huile d'olive
- 🍷 Du sel
- 🍷 Du poivre

RECETTE

01. Préparez votre velouté ou achetez un bon velouté de potimarron déjà prêt.
02. Dans le velouté encore chaud ajoutez quelques châtaignes concassées, du persil, un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et terminez par écraser quelques Socca Chips®, en remplacement des croutons ... Effet garanti !!

À déguster très vite !

LA SUGGESTION DU CHEF

Potimarron, courge, velouté de légumes etc ... Vous avez carte blanche !

