



Mario Vino

Marions les marrons avec CONCEPT Fruits



3 Fiche Recette Velouté de marrons.



 Préparation : 30 min.

 Cuisson : 12 min.

Difficulté : 



Préparation

- Délayer le bouillon dans un litre 1/2 d'eau chaude.
- Couper le fenouil en petits dés.
- Verser le bouillon dans une cocotte, ajouter la purée de marrons nature, puis le fenouil.
- Saler, poivrer, et laisser cuire 30 min.
- Ajouter la crème et réchauffer sur feu doux quelques instants.
- Verser dans une soupière.



Ingrédients



- 400g. de purée de marrons
Concept Fruits
- 1 boule de céleri
- 2 bouillon de volaille
- 10cl. de crème fraîche

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com