

## VELOUTE DE POTIMARRON



### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1kg500 de potimarron
- 60grs de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 40cl de crème fraîche liquide
- sel et poivre

### Préparation :

- Enlever la peau du potimarron et le couper en morceaux. Faire revenir les morceaux avec le beurre, dans une grosse casserole ou un faitout.
- Ajouter un bouillon cube de volaille, poivrer et recouvrir d'eau. Laisser mijoter pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le potimarron soit tendre lorsque vous piquez dedans.
- Verser dans un mixeur, ajouter la crème liquide et mixer. Rectifier l'assaisonnement, éventuellement, rajouter du sel.
- Remettre à cuire doucement pendant 5 minutes et déguster.