

## 12 janvier 2006

### Velouté de citrouille aux baies roses

*A la maison,il me reste deux citrouilles,et avant qu'elles se perdent,il vaut mieux que je trouve des recettes.En voici une,"**velouté de citrouille aux baies roses**"*



***Ingrédients:***1kg de citrouille,3 pommes de terre,1 oignon,2 gousses d'ail,2 brins de thym,1 cuillère à café de romarin,1 cuillère à café de baies roses,650ml d'eau,1 cube de bouillon de volaille,2 cuillères de crème fraîche allégée,sel et poivre.

#### ***Préparation:***

*Dans une casserole,faire chauffer l'eau et y faire dissoudre le cube de bouillon de volaille.*

*Dans une cocotte-minute,ajouter la citrouille,les pommes de terre le tout coupés en petits morceaux,l'oignon en 4 morceaux,les deux gousses d'ail,les baies roses,le thym,le romarin et pour finir le bouillon de volaille.Fermer la cocotte.A partir du sifflement,laisser cuire 20 minutes en réduisant le feu.*

*Lorsque les légumes sont cuits,enlever les brins de thym et mixer la préparation.Ajouter les deux cuillère de crème fraîche,mixer à nouveau.Pour finir saler et poivrer à votre convenance.Votre velouté est maintenant près à être dégusté.Un régal.....*



***Vous en reprendrez bien une petite louchée!!!.....***

---