

velouté de potiron au cumin



Ingrédients pour TM 31:

- 800 g de chair de potiron ou courge
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 cuillère à café de cumin en grains
- 1/2 cuillère à café de muscade fraîchement râpée
- 1 cuillère à café de cassonade
- 1 cube de volaille
- 6 gobelets d'eau
- sel et poivre noir moulu
- 1 gobelet de crème liquide



Accompagnement et décor possible : crème et ciboulette...

Couper des tranches, enlever la peau et retirer les graines et les filaments du potiron. Dans le bol du TM31, mettre les morceaux de potiron, la carotte coupée en grosses rondelles et l'oignon. Mettre le reste des ingrédients sauf la crème. Mixer quelques secondes vitesse 7/8. Régler 20 min, 100°C à vitesse 3. Quand c'est cuit ajouter la crème et mixer à nouveau quelques secondes en amenant la vitesse progressivement jusqu'à 10. Verser dans les bols, parsemer de ciboulette coupée.

<http://cachou66.canalblog.com/>