

Velouté de potimarron

Ingrédients:

1 potimarron d'environ 1kg
1 pommes ou 2 petites
1 oignon
1 litre de bouillon de volaille
10cl de crème liquide

Épluchez et émincez l'oignon. Faites le revenir dans l'huile d'olive légèrement. Coupez le potimarron et épépinez le. Coupez des gros cubes. Épluchez la pomme et coupez la en quartier. Faites revenir le tout avec l'oignon 1 minutes puis mouillez avec le bouillon de volaille. Laissez cuire 20-30 minutes (les cubes de potimarron doivent être tendres). Mixez le tout en ajoutant la crème liquide. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.