

Velouté de potimarron au chorizo, version TMX



Pour 4 bols :

1 oignon

$\frac{1}{2}$ chorizo (*doux ou fort, c'est selon le goût*)

10 g d'huile d'olive

800 g de potimarron

50 cl d'eau

Sel et poivre

- Éplucher et couper l'oignon en 2 et le mixer dans le bol, pendant 5 sec / V.5.
- Couper le chorizo en petits morceaux et les mettre dans le bol, avec l'huile d'olive. Programmer 2 min 30 / Varoma / V.1.
- Ajouter le potimarron (*épluché ou pas, selon votre préférence*) coupé en cubes, l'eau, le sel et le poivre (*pas trop, à cause du chorizo*) et cuire 25 min / 100°C / V.1.
- Mixer 40 sec / V.8-10, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Si c'est trop épais, on peut allonger le velouté avec un peu d'eau, de lait ou de crème liquide. Par expérience, je préfère mettre moins d'eau au départ et ajuster la consistance en fin de cuisson, ça évite d'avoir un velouté trop liquide.

