

## VELOURS DE POTIMARRON À LA CORIANDRE



©2011 Cachou66

### Ingrédients :

- 2 oignons
- 1/2 potimarron (800 g)
- 1 pomme de terre
- 2 gousses d'ail
- QQ tours de moulin à poivre
- 1 pincée de sel de Guérande
- 300 ml de lait entier
- 80 g de crème liquide (Fleurette)
- 30 g de beurre doux
- Coriandre en poudre (moulin)
- 1 cuillère à café de sucre roux

### Avec votre Cook'in :

Couper les oignons en 4 et hacher grossièrement les oignons, **2 pulsions/TURBO**.

Faire revenir les oignons émincés, **2 min/80°C/ vit 1**

Pendant ce temps, ôter la peau du potimarron à l'aide du couteau *Santoku*. Éplucher la pomme de terre. Couper les 2 légumes en cubes, mettre dans le bol avec les oignons revenus.





Donner **3 pulsions TURBO**. Ajouter le lait, l'ail haché, saler et poivrer. Cuire **15 min/110°C/vit 1**.

En fin de cuisson, mixer **vit 5/8 pulsions TURBO**. On obtient un « velours ».

Compléter d'eau chaude au niveau 2 litres du bol.

Ajouter la crème et le beurre, donner 2 tours de moulin à coriandre en grains.

Ajouter 1 cuillère à café de sucre roux. Mélanger 30 sec/vit 5. Servir.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Oignons	2 x 5 sec			<b>TURBO</b>
		2 min	80°C	1	
	Potimarron, pomme de terre	3 x 5 sec			<b>TURBO</b>
	Lait, sel, poivre, ail	15 min	110°C	1	
		8 x 5 sec		5	<b>TURBO</b>
	Eau, beurre, crème, coriandre, sucre roux	30 sec		5	