

# Velouté de potimarron

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 potimarron (+/- 800 grammes)
- 2 pommes de terre
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à café de curry
- 1 pincée de muscade
- 1 feuille de laurier
- Un peu de persil
- Sel
- Poivre



**Etape 1** Laver et couper le potimarron en deux. Enlever les graines, puis couper la chair en gros morceaux. Pour plus de saveur, garder la peau, si bio.

**Etape 2** Eplucher les pommes de terre. Couper en gros morceaux.

**Etape 3** Couper les oignons et hacher l'ail. Faire revenir les oignons et l'ail hachés dans un peu de beurre ou d'huile d'olive à feu doux.

**Etape 4** Ajouter les pommes de terre et le potimarron, faire revenir 5 min.

**Etape 5** Couvrir le tout d'eau, ajouter le sel, le poivre, le curry, la muscade, la feuille de laurier et laisser mijoter environ 25 min à feu doux. (8 min casserole à pression)

**Etape 6** Mixer votre préparation.

**Etape 7** Vérifier l'assaisonnement selon votre goût puis ajouter la crème fraîche et laisser mijoter encore 2 ou 3 min. Servir avec un filet de crème et un peu de persil.

Bon appétit !

