

Velouté de potiron



🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 45m

🥛 lait

Soupe onctueuse de potiron mijotée avec de l'oignon, enrichie de crème liquide et d'une pointe de muscade.

France

INGRÉDIENTS

☐ potiron	1 quartier	☐ crème liquide	250 ml
☐ oignon	1	☐ muscade	
☐ huile d'olive	15 ml	☐ persil ciselé	

PRÉPARATION

1. Couper la chair du *potiron* en gros dés.
2. Couper l'*oignon* en lamelles et le faire revenir dans une *cocotte* avec un peu d'*huile d'olive*.
3. Ajouter les dés de potiron dans la cocotte et recouvrir d'eau. Laisser bouillir 45 minutes à 60 minutes jusqu'à ce qu'une fourchette rentre facilement dans le potiron.
4. Ajouter la *crème liquide*, saler, poivrer et ajouter de la *muscade* selon goût. Mixer.
5. Au moment de servir, parsemer de *persil ciselé*.