

Velouté de Potiron et Carottes



Pour 10 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POTIRON (S)	1 kg
- CAROTTE (S)	500g
- POMME (S) DE TERRE	2
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- OIGNON (S)	1
- LAIT	500 ml
- BOUILLON DE VOLAILLE	500 ml (1 cube)
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- PERSIL	garniture
- CREME FRAICHE	en option (dans l'assiette)

Recette:

- Epluchez et coupez en dés le potiron, les pommes de terre, les carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Faites suer l'oignon dans du beurre de cuisson.
- Ajoutez tous les légumes et l'ail puis versez le bouillon et le lait.
- Salez, poivrez, "muscadez" et laissez cuire environ une trentaine de minutes.
- Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez et ajoutez éventuellement 1 c à soupe de crème par assiette.