

Velouté de Potiron au Piment d'Espelette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation:

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1 gros
- POTIRON(S)	1.5 kg
- POMME(S) DE TERRE	300 - 400 g
- BEURRE	40 g
- BOUILLON DE POULE	1/2 litre
- LAIT	3/4 litre
- CREME FRAICHE EPAISSE	20 cl
- SEL	
- POIVRE	
- PIMENT D'ESPELETTE	selon votre goût



Recette:

- Epluchez et coupez en morceaux le potiron et les pommes de terre.
- Hachez grossièrement l'oignon.
- Faites revenir à feu doux les oignons, puis les morceaux de potiron et les pommes de terre.
- Arrosez avec le bouillon et le lait. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 45 minutes.
- Salez, poivrez et ajoutez le piment d'Espelette.
- Mixez le tout puis incorporez la crème avant de vérifier l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.