

Velouté de Potiron, Vermicelles et Parmesan

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- POTIRON(S)	1.6 kg
- LAIT	500 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POUDRE	
- THYM	un peu
- PARMESAN RAPE	25g
- VERMICELLES (PÂTES)	50-60g
- PERSIL	
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Pelez et coupez le potiron en dés.
- Placez le lait et le potiron dans un grande casserole.
- Ajoutez l'ail, le thym, sel et poivre.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le potiron soit tendre (30 minutes).
- Mixez le tout au mixeur plongeur.
- Ajoutez ensuite les vermicelles, le persil et le parmesan râpé puis reportez à ébullition pendant 4-5 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez aussitôt le velouté avec des copeaux de parmesan.