

Velouté de Potiron et Courge Butternut au Comté Râpé

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 10 min

Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	750g
- POTIRON(S)	400g
- LAIT	750 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- COMTÉ	Râpé
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez, ôtez les pépins et coupez en dés, le butternut ainsi que le potiron.
- Placez-les dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez le lait, sel, poivre et muscade.
- Enclenchez le robot 40 minutes/80°C/vitesse 1.
- Après ce temps, ajoutez la crème fraîche puis refermez le couvercle et mixez 1 min 30 sec/vitesse 9.
- Versez le velouté dans une casserole et gardez au chaud.
- Râpez le comté.
- Servez le potage avec un peu de Comté râpé.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

