

Veloutés de Potiron-Butternut-Carottes au Chèvre et Dés de Chorizo Grillés

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POTIMARRON	1
- BUTTERNUT (COURGE)	1
- CAROTTE(S)	5-6
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 litres (2 cubes)
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	2 c à soupe (frais)
- CHORIZO	75-100g
- CROÛTONS DE PAINS	
- SEL	
- PAIN	

Recette:

- Pelez, ôtez les pépins et coupez en dés, le butternut ainsi que le potimarron.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes.
- Faites revenir le tout dans du beurre dans une grande casserole. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le bouillon de légumes. Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 40 minutes.
- En fin de cuisson, ajoutez le fromage de chèvre.
- Placez le tout (en 2x) dans le bol du Monsieur Cuisine. Mixez 1 min 30 sec/vitesse 9-10.
- Versez le velouté dans une casserole et gardez au chaud.
- Coupez le chorizo en dés et faites-les griller à sec.
- Servez le potage avec quelques dés de chorizo grillés et des croûtons de pain.

