

Velouté de Potiron-Carottes et Dés de Chorizo Grillés

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

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	
- CHORIZO	120g
- PERSIL	garniture
- CRÈME FRAICHE	en option (dans l'assiette)
- SEL	
- POIVRE	

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 verser le bouillon et le lait.
- Salez, poivrez puis laissez cuire environ 45 minutes.
- Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire puis incorporez le persil.
- Coupez le chorizo et faites-le griller à sec.
- Servez et ajoutez éventuellement 1 c à soupe de crème par assiette. Parsemez de dés de chorizo grillés.

