

Velouté de Potiron et Concentré de Tomates

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POTIRON(S)	2.5 kg
- POMME(S) DE TERRE	2-3
- OIGNON(S)	2
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.7 litres (2 cubes)
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et hachez les oignons.
- Pelez et coupez en cubes le potiron.
- Dans une grande casserole, faites revenir doucement les oignons.
- Intégrez ensuite les cubes de potiron puis arrosez avec le bouillon de légumes. Salez et poivrez généreusement.
- Portez à ébullition puis baissez légèrement le feu et poursuivez la cuisson pendant 40 minutes.
- Lorsque le potage est cuit, ajoutez la crème et le concentré de tomates.
- Mixez le tout au mixeur plongeur (ou au Monsieur Cuisine 2 min 30 sec / vitesse 8-10).
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

