PO-192

Velouté Étoilé de Potiron et Carottes au Persil

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- *Potirons*	*750g*
- *Carottes*	*300g + 3*
- *Ail en Poudre*	*1 c à café*
- *Oignons*	*1*
- *Bouillon de Volaille*	*1.5 litres (1 cube)*
- *Crème Fraîche*	*3-4 c à soupe*
- *Persil*	*2 c à soupe*
- *Pâtes en Forme d'Étoile*	*2 c à soupe*
- *Sel*	
- *Poivre*	

Recette:

- Epluchez et coupez en dés le potiron, les 300g de carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Faites suer l'oignon dans du beurre de cuisson.
- Ajoutez tous les légumes et l'ail puis recouvrer avec le bouillon de volaille.
- Salez et poivrez puis laissez cuire environ une 40 minutes.
- Mixez le tout au Monsieur Cuisine et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Replacez le potage dans une grande casserole, ajoutez la crème, le persil et les pâtes. Réchauffez doucement.
- Pelez et coupez les 3 carottes restantes en rondelles. Faites-les cuire 5 min au micro-onde sous un film alimentaire.
- Introduisez les rondelles de carottes dans le potage.
- Servez bien chaud.