**Velouté de patates douces tout doux**

Il suffit de :  
2 beaux oignons  
3 carottes moyennes  
4 patates douces  
  
Eplucher tout ça, couper en gros dés et faire revenir, directement dans la cocotte, dans 20g de beurre + 1 cas d'huile d'olive.  
  
Quand les légumes sont bien dorés, ajouter de l'eau au 4/5ème de la hauteur. Ajouter 1 cac de gros sel.  
  
Moi je fais en cocotte minute, donc je ferme le couvercle et je compte 25 minutes à partir du moment où la soupape chuchote.  
Je suppose que cela doit être un peu plus long en cocotte traditionnelle.  
  
Quand les légumes sont cuits, mixer le tout avec un mixeur plongeant.  
  
Ajoutez un peu de crème liquide si vous le souhaitez et servez !  
  
