

Velouté potiron-châtaignes



Pour 4 personnes:

- ≈ 500 g de chair de potiron
- 1 oignon
- 200 g de châtaignes cuites (à l'eau pour moi) et pelées
- ≈ 550 g d'eau
- 1cs d'huile d'olive
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajouter le potiron coupé en cubes et les châtaignes (en réserver quelques-unes pour la déco). Couvrir d'eau, ajouter la noix de muscade le sel et le poivre. Laisser cuire 20 min et mixer finement.

*J'ai une fois de plus tout fait dans mon **thermomix**: émincer l'oignon quelques secondes à vitesse 5, le faire revenir avec l'huile 3 min à 100° vitesse 1 puis ajouter le reste des ingrédients et laisser cuire 20 min à 100° vitesse 1. Mixer 1 min à vitesse 10.*

Ajouter les châtaignes réservées émiettées et servir bien chaud avec une pointe de crème fraîche.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>