

## Velouté de courge butternut

Pour 4 bols:

- 1 oignon
- 1 petit poireau
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 pommes de terre
- 1/2 courge butternut
- 1 cube de bouillon de volaille



Faire d'abord revenir l'oignon et le poireau en morceaux dans l'huile pendant **5 min**, à **100°**, **vitesse 2**.

Ajouter le reste des ingrédients ainsi que de l'eau (je n'ai pas noté de quantité, je vous laisse juger, mieux vaut ne pas trop en mettre, quitte à en rajouter après cuisson si le velouté vous semble trop épais). Régler **22 min**, à **100°**, **vitesse 1**.

A la sonnerie, mixer **1 min** en montant progressivement jusqu'à la **vitesse 10**.



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