

VELOUTE DE POTIRON AU CHORIZO



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Lou TENTATIONS SUCREES

Ingrédients:

- 500g de potiron
- 500g d'eau
- 1 oignon
- 1 échalote
- 50g de chorizo
- 10g d'huile d'olive
- 1 c à s de crème fraîche
- Sel & Poivre

Préparation :

- Peler et couper l'oignon et l'échalote en morceaux, mixer 5 secondes à vitesse 5, puis racler les bords à l'aide d'une spatule
- Couper le chorizo en rondelles et l'ajouter dans le bol avec l'huile d'olive
- Étuver 2 minutes 30, température varoma à vitesse 1
- Déposer le potiron épluché et couper en morceaux, l'eau, le sel et le poivre
- Cuire 25 minutes à 100° vitesse 1 et mixer 40secondes à vitesse 10