

Velouté au Potiron

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de potiron,
- 2 poireaux,
- 3 gousses d'ail,
- 50 g de beurre,
- 10 cl de crème fraîche,
- Sel.



Préparation : Eplucher les poireaux, les laver et les émincer. Eplucher le potiron et le couper en morceaux. Dans une cocotte, mettre le beurre à fondre et faire revenir sur feu doux, sans coloration, les poireaux. Ajouter ensuite le potiron et les gousses d'ail.

Mouiller avec 1,25 l d'eau, saler, porter à ébullition puis laisser cuire 30 mn à feu moyen.

Passer au mixer, servir aussitôt et présenter la crème à part.