Velouté de potimarron à la crème

Un velouté orangé, doux et sucré, qui réchauffe les soirs d'automne. Le potimarron ne s'épluche pas : sa peau fond à la cuisson.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 700 g de potimarron
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 100 ml de crème liquide
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Laver le potimarron, retirer les graines et le couper en cubes de 3 cm.
2. Mettre l'oignon coupé en quatre dans le bol avec l'huile et hacher.
   5 sec / vitesse 5
3. Faire revenir l'oignon.
   3 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter le potimarron, l'eau, le bouillon et le sel, puis cuire.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter la crème et la muscade, puis mixer.
   1 min / vitesse 10
6. Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.

Le conseil de Tiha
Parsème de graines de courge grillées pour un contraste croquant.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, ou 3 mois au congélateur sans la crème.