



Velouté de poireaux et de potiron

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un hiver au chaud !

Ingrédients:

- 1 potiron
- 2 poireaux
- 25cl de crème liquide entière
- 80g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 litres d'eau froide
- 2 cubes de bouillon de volaille



Réalisation:

Pour commencer, laver les **poireaux et les émincer**. Laver ensuite le **potiron** et ôter la peau en faisant attention a ne pas se couper un doigt. Car la peau du potiron est assez dur et lisse. Il faut se débarrasser **des pépins et le couper en morceaux**. Dans une casserole mettre le beurre et faire suer les poireaux. Au bout de 5 minutes de cuisson des poireaux ajouter les morceaux de potiron. Bien mélanger et ajouter la farine. **Torréfier pendant 2 à 3 minutes** et verser l'eau froide. Y ajouter ensuite les cubes de volaille et porter à ébullition. assaisonner et cuire 50 minutes. En fin de cuisson, verser la crème et mixer le tout. **Vérifier l'assaisonnement et servir aussitôt.**