



Velouté de potiron

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

Le **potiron** (*Cucurbita maxima*) est une plante de la famille des *Cucurbitacées* originaire des régions tropicales d'Amérique du Sud.



Temps de cuisson environ 45 minutes

Ingrédients: pour 8 à 10 personnes

- 1 kg de potiron environ
- 300g de pommes de terre
- 2 carottes
- 1 oignon
- sel, poivre
- noix de muscade en poudre
- 25cl de crème liquide
- 20g de beurre

Éplucher et couper le potiron en petits morceaux. Éplucher et émincer l'oignon, les pommes de terre et les carottes. Faire chauffer une casserole et y mettre le beurre et l'oignon, les faire rissoler sans coloration. Ajouter le potiron, les carottes et les pommes de terre. Mouiller avec de l'eau froide jusqu'à hauteur. Assaisonner avec du sel, poivre et noix de muscade. Cuire à petite ébullition pendant environ 45 minutes. Mixer le tout et vérifier l'assaisonnement. Ajouter la crème liquide et porter à ébullition. Si vous remarquez que votre velouté est un peu épais, ajoutez un peu d'eau. Vous pouvez en mettre au congélateur mais de préférence sans avoir mis la crème liquide. On m'a demandé plusieurs fois pourquoi choisir de la crème liquide plutôt que de la crème épaisse. Je préfère la liquide pour son onctuosité, plus facile à incorporer dans les préparations et surtout, elle n'apporte pas d'acidité, ce qui est le cas de la crème épaisse.



Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir