

Velouté de potiron à la muscade



Ingrédients : 4 Pers.

- 1 kg 500 de potiron
- 500 g de pommes de terre
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail émincée
- beurre
- muscade
- crème fraîche
- sel, poivre

Préparation :

- Préparation 15 min
- Cuisson 20 min
- **1.** Epluchez le potiron et coupez-le en tranches minces.
- **2.** Epluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches minces.
- **3.** Epluchez les oignons, coupez-les en rondelles, faites-les revenir dans du beurre avec un peu d'ail jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Ajoutez le potiron et les pommes de terre.
- **4.** Mettez de l'eau au niveau des légumes, ajoutez du sel, du poivre et un peu de muscade.
- **5.** Laissez cuire environ 20 min à la cocotte.
- **6.** En fin de cuisson, ajoutez de la crème fraîche en malaxant le tout.
- **7.** Versez dans une soupière et servez avec petits croutons