

Velouté de Potiron

Pour 6/8 personnes :

- **800 g de potiron (ici courge de musquée, idéale pour les veloutés)**
- **1 pomme de terre**
- **1 carotte**
- **5 litres d'eau**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**
- **1 cuillère à café de graisse de porc ou de canard (facultatif)**

1. Éplucher et laver les légumes puis les découper en morceaux.
2. Les verser dans un autocuiseur (cocotte minute) puis ajouter le sel et la graisse de porc.
3. Mouiller grâce aux 5 litres l'eau.
4. Mettre à chauffer le tout et lorsque la cocotte commence à siffler, laisser cuire pendant 50 minutes.
5. Découvrir, ajouter la crème fraiche puis mettre à nouveau 15 minutes sur le feu.
6. Une fois cuit, mixer le tout : votre velouté est prêt ! ☐

☐ Ce velouté se dégustera sur le champ et se conservera facilement une semaine au frais dans une boîte hermétique. ☐

On peut l'accompagner de croutons de pain et de gruyère ou encore avec un fromage Kiri coupé en morceaux ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

