

# Velouté de potiron



**Pour 4 personnes**

 **30 minutes**

 **45 minutes**

**Très facile**

## INGRÉDIENTS

**1 quartier de potiron**

**1 gros oignon**

**1 brique de crème fraîche liquide**

**Sel, poivre**

**Muscade en poudre**

**Un peu d'huile**

**Persil ciselé**

**1** - Couper la chair de la courge en gros dés.

**2** - Couper l'oignon en lamelles et le faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile.

**3** - Ajouter les dés de courge dans la cocotte et recouvrir d'eau (juste au niveau de la courge, pas plus).

**4** - Laisser bouillir environ 45 min à 1 h, quand la fourchette rentre facilement dans un dé de potiron.

**5** - Mixer le tout. Verser la crème liquide, saler, poivrer et ajouter de la muscade selon votre goût.

**6** - Au moment de servir, parsemer de persil ciselé.

