

Velouté de potimarron au curry



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 4 personnes) :

- 1 potimarron
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de curry
- 1 cube de bouillon de volaille
- 500 ml de lait écrémé
- 200 à 300 ml d'eau
- en option : chèvre frais



✓ Préparation :

Ouvrez le potimarron en deux. Enlevez les graines et les filaments, puis coupez-le en tronçons de 2 cm. Retirez l'écorce à l'aide d'un économe et coupez la chair en morceaux.

Épluchez les oignons et les gousses d'ail. Émincez les oignons et hachez l'ail. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites revenir l'ail et l'oignon. Ajoutez le curry et mélangez.

Après quelques minutes, ajoutez le lait, le cube de bouillon de volaille. Ajoutez éventuellement un peu d'eau pour bien recouvrir les morceaux de potimarron.

Faites cuire pendant 30 minutes à couvert.

Mixez au blender. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez de l'eau si la consistance est trop épaisse.

Servez avec une petite part de chèvre frais.

www.audalacuisine.com