

Velouté de potimarron



Ingrédients

1 oignon

½ potimarron

500 gr d'eau

sel, poivre



Préparation de la recette :

Epluchez l'oignon, coupez-le en 4 .

Coupez en cubes le potimarron sans l'éplucher, épépinez-le.

Mettez le tout dans une cocotte et recouvrez d'eau.

Faites cuire 20 min à feu moyen.

Mixez progressivement sans ajout de matière grasse.

Dégustez

