



Velouté de carottes et potimarron aux kiri

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

800 g potimarron
800 g de carottes
2 oignons
150 g pomme de terre
2 bouillons cubes de
volaille
6 portions de fromage frais
(type kiri)

MODE DE PRÉPARATION

- Épluchez le potimarron. La technique : coupez-le en deux, enlevez les graines. Puis coupez-le en quartier. Enlevez la peau avec un économie (la manœuvre est plus facile quand les quartiers sont petits). Et ensuite, coupez-le en gros dés.
- Épluchez les carottes, les oignons et la pomme de terre, puis coupez-les grossièrement.
- Mettez tous les légumes dans la Cocotte-Minute, puis remplissez-la d'eau, jusqu'à hauteur des légumes. Ajoutez les 2 cubes de bouillon de volaille.
- Cuire pendant 30 minutes à partir de la rotation de la soupe.
- Quand tous les légumes sont bien cuits, ajoutez les 6 portions de fromage frais et mixez-les jusqu'à l'obtention d'un beau velouté.
- Servir bien chaud !