

# Le velouté tout doux

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 25 minutes

## Ingrédients

-  1 beau potimarron
-  2 grosses pommes de terre
-  1 cube de bouillon de volaille
-  4 portions de fromage frais
-  du sel et du poivre
-  1 l d'eau

LE POTIMARRON, C'EST MÉGA BON !



1 Gratte les parties abîmées du potimarron. Coupe-le en deux (fais-toi aider), retire les fibres et les graines. Coupe-le en morceaux.



2 Épluche les pommes de terre et coupe-les en morceaux. Mets les légumes, le cube de bouillon et l'eau dans une casserole.



3 Couvre la casserole et fais cuire à feu moyen pendant 25 minutes après le début de l'ébullition.



4 Retire la casserole du feu. Ajoute le fromage frais et mixe pour avoir un velouté bien lisse. Sale, poivre et régale-toi !