

Velouté de potimarron et butternut

Entrée

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 petits potimarrons
- 1 butternut
- 70 cl de lait
- 25 cl de crème semi épaisse
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de muscade

Préparation de la recette :

Laver les potimarrons et le butternut.

Couper le chapeau des potimarrons et retirer juste les graines.

Mettre les potimarrons évidés dans le panier vapeur de la cocotte minute et cuire 15 min.

Pendant ce temps, découper le butternut (sans retirer la peau) en petits morceaux et faire cuire dans une casserole avec le lait, le sel, le poivre, la muscade. Laisser cuire environ 15/20 min. Ajouter la crème semi épaisse et mixer le tout.

Sortir les potimarrons délicatement du panier vapeur afin de ne pas les "craquer" et les remplir du velouté.