



Isabelle et Pierre  
**Clément**

# VELOUTE DE POTIMARRON

*Accord conseillé  
: AOC Menetou-Salon –  
Dame de Châtenoy*



Facile



30 min



4 personnes



**Conseil  
vin :**

Dame de  
Châtenoy

## **INGRÉDIENTS :**

Pour 4 personnes :

- 1 potimarron
- 2 pommes de terre
- 2 oignons hachés
- Crème fraîche
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 6 c. à café de curry
- 1 cube de bouillon de poule
- Muscade
- 2 feuilles de laurier

## **PRÉPARATION :**

Eplucher le potimarron et les pépins de potimarron puis couper la chair en gros morceaux.

Eplucher les pommes de terre puis les couper en morceaux.

Faire revenir les oignons et l'ail haché dans un peu de beurre.

Ajouter les pommes de terre et le potimarron, puis faites revenir 5 minutes.

Couvrir le tout d'eau, ajouter le cube de bouillon, le curry, la muscade, les feuilles de laurier, le sel et le poivre.

Laisser mijoter le tout pendant environ 30 minutes à feu doux. Enfin, mixer.

Ajouter 2 cuillère à soupe de crème fraîche, servez bien chaud. Bon appétit.