

Velouté d'automne au potiron

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 + 40 min

Ingrédients :

- 1kg de potiron
- 6 pommes de terre de taille moyenne
- 1 oignon
- 1,5l de lait entier
- 20cl d'eau
- 1 pot de 250g de mascarpone
- Sel & poivre
- Parmesan



Ustensiles spécifiques : une grande casserole ou une cocotte, un mixer ou un blender

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Eplucher et couper le potiron en gros cubes.
- Eplucher les pommes de terre et les couper en quartiers.
- Eplucher l'oignon et le couper grossièrement.
- Dans la casserole choisie, verser les liquides. Porter à ébullition.
- Ajouter les légumes. Assaisonner.
- Porter de nouveau à ébullition puis cuire durant 40 min à feu moyen.
- Passé ce temps, mixer la préparation avec les $\frac{3}{4}$ du liquide de cuisson et incorporer le mascarpone.
- Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Au moment de déguster, servir avec du parmesan râpé!

Bon appétit !