

# Velouté de citrouille

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min – Cuisson : 40 min*

## Ingrédients :

- 1 oignon
- 1,2 kg de citrouille
- 4 belles pommes de terre
- Huile d'olive
- 1 cube de bouillon Kub Or
- 50cl d'eau



*Ustensiles spécifiques : un blender ou un pied mixeur et une cocotte.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Faire revenir l'oignon émincé 5 min dans l'huile d'olive.
- Ajouter les morceaux de pommes de terre et de citrouille coupés en petits cubes de 2cm max.
- Faire revenir 10 min.
- Ajouter le cube de bouillon et l'eau.
- Poursuivre la cuisson 30 min en mélangeant régulièrement.
- Mixeur l'ensemble et déguster sans attendre.

*Bon appétit !*