

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON AU FROMAGE DE CHÈVRE

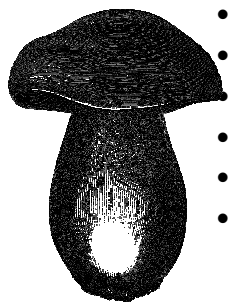
Pour 6 personnes

Préparation: 10min

Temps de cuisson: 50 à 60 min

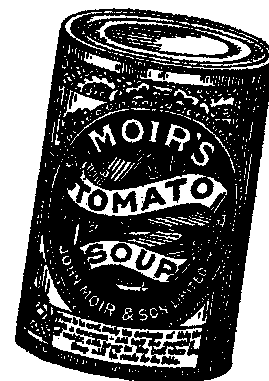
INGREDIENTS

- 1 potimarron de 500g
- 4 à 5 carottes
- 100g de fromage de chèvre
- 2 oignons
- Une cuillère de crème fraîche
- Sel, poivre, huile d'olive



MATERIEL NECESSAIRE

- 1 économe
- 1 grande casserole
- 1 mixeur



1. Epluchez le potimarron puis coupez le en cubes.
2. Epluchez et coupez les carottes en morceaux ainsi que les oignons.
3. Dans une grande casserole, faites revenir à feu vif les carottes et les oignons avec 4/5 cuillères à soupe d'huile d'olive. Puis baisser le feu et laisser cuire pendant 10mn.
4. Ajouter ensuite le potimarron en mélangeant à feu vif, puis ajouter 2 litres d'eau.
5. Portez à ébullition, salez, poivrez puis baisser le feu.
6. Laissez mijoter pendant 50 à 60 mn.
7. Ajoutez le fromage en fin de cuisson, laissez fondre et passez le tout au mixeur.
8. Ajoutez une cuillère de crème fraîche.

C'est prêt !

TRÈS BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.