

Velouté de potiron

Ingrédients

4 personnes

- **1kg** Potiron
- **2**Oignons
- **20g** Beurre
- **50cl** Lait
- **10cl** Crème épaisse
- **80g** Gruyère râpé
- **2tranches** Pain de campagne
- **1pincée** Noix de muscade
- Sel
- Poivre
- Calories = Elevé

Étapes de préparation

1. Pelez et émincez les oignons. Faites-les étuver dans une cocotte avec le beurre.
2. Pelez le potiron, retirez les graines et coupez-le en morceaux. Ajoutez-les dans la cocotte, versez le lait et la même quantité d'eau. Assaisonnez de noix de muscade, sel et poivre. Portez à ébullition et faites cuire 30 min couvert.
3. Mixez la soupe pour obtenir un velouté. Faites griller les tranches de pain et découpez-les en bâtonnets. Ajoutez la crème dans le velouté, rectifiez l'assaisonnement.
4. Servez bien chaud accompagné du gruyère râpé et du pain grillé.