

# VELOUTE DE POTIRON ET CHATAIGNES



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Clairounette sur "[Espace Recettes](#) "

## Ingrédients:

- 30 g d'oignons
- 20 g de beurre
- 400 g de potiron
- 100 g de pommes de terre coupés
- 150 g de châtaignes en bocal
- 100 g de crème fraîche

## Préparation:

- Mixer l'oignon 3 secondes à vitesse 5 racler les parois
- ajouter le beurre et faire revenir 3 minutes à température varoma vitesse 1
- ajouter le potiron, les pommes de terre coupés et les châtaignes, verser 600 g d'eau
- faire cuire 15 minutes à 100°C vitesse 2
- saler et poivrer, mixer 1 minute à vitesse 10
- ajouter la crème fraîche faire cuire 4 minutes à 100°C vitesse 2