**Velouté de butternut et chou fleur au curry**

**Pour 6 bols**

1 butternut

1 chou fleur

4 pommes de terre

1 cuil à café de curry en poudre

Versez de l'eau dans la cocotte minute jusqu'à la hauteur du bas du panier, portez à ébullition.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre et la butternut, détaillez le chou-fleur. Mettez les légumes dans le panier, fermez la cocotte et laissez cuire pendant 15 minutes à partir du moment où la cocotte se met à siffler.

Après cuisson, versez les légumes dans leur eau de cuisson, mixez-les avec un mixeur à bras, ajoutez un peu d'eau si besoin, salez, poivrez, ajoutez la poudre de curry, mélangez et la soupe est prête!!