

VELOUTÉ DE POTIMARRON

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 1 Potimarron
- 1L Eau (A ajuster en fonction de la consistance souhaitée)
- 7 - 8 Fromages à tartiner
- Sel et Poivre
- 1 CàS d'Huile
- 2 Oignons
- 1 Kubor

Recette :

- > Couper grossièrement les oignons et les mettre dans la cuve
- > mixer 5 Sec Vitesse 5
- > Racler les bords du bol
- > Rajouter l'huile et programmer 4 Min / 70°C / Vitesse 1
- > Brosser le potimarron et couper le en morceaux
(La peau du potimarron se mange !)
- > Mettre les morceaux de potimarron, l'eau, le Kubors, le sel et le poivre dans le bol
- > Programmer 25 Min / 100°C / Vitesse 2
- > Rajouter le fromage à tartiner
- > Mixer progressivement de la vitesse 1 à 9 pendant 1Min