

VELOUTÉ DE POTIMARRON / CHORIZO

La cuisine de Laëty

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

Ingrédients :

- 800g Potimarron
- 1L Eau (A ajuster en fonction de la consistance souhaitée)
- 100g Chorizo doux (80g pour le velouté + 20g pour la dégustation)
- Sel et Poivre
- 1 CàS d'Huile d'olive
- 1 gros Oignon
- 1 Kubor

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Couper grossièrement l'oignon et le mettre dans la cuve
- > mixer 10 Sec Vitesse 10 > Racler les bords du bol
- > Rajouter l'huile et programmer 4 Min / 70°C / Vitesse 1
- > Brosser les potimarrons et couper les en morceaux
- > Couper le chorizo en morceaux et garder un morceau pour la dégustation
- > Mettre les morceaux de potimarron, le chorizo, l'eau, le Kubors, le sel et le poivre dans le bol
- > Programmer 25 Min / 100°C / Vitesse 2
- > Mixer progressivement de la vitesse 1 à 9 pendant 2 Min
- > Rajouter les morceaux de chorizo dans l'assiette au moment de la dégustation