

## **Velouté de Potiron à l'huile de Noisette**

Pour 6 personnes Préparation : 20 mn Cuisson : 20 mn

### **Ingrédients:**

1 kg de potiron 1 grosse pomme de terre 20 cl de crème fraîche épaisse 1 pincée de noix de muscade râpée 1 c. à soupe d'huile de noisette sel, poivre du moulin

### **Recette:**

Portez à ébullition 1 litre d'eau salée. Epluchez la pomme de terre, coupez-la en dés. Retirez l'écorce du potiron et ôtez les graines. Coupez la chair en gros cubes. Versez le potiron et la pomme de terre dans l'eau. Couvrez, laissez cuire 20 mn environ. Retirez délicatement les morceaux de pomme de terre et de potiron, écrasez-les à la fourchette puis passez-les au presse purée. Ajoutez un peu d'eau de cuisson pour que la soupe soit moins épaisse. Maintenez sur feu doux, ajoutez la crème fraîche, une pincée de noix de muscade, rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre). Servez la soupe dans chacune des assiettes en ajoutant un filet d'huile de noisette au dernier moment. Votre velouté sera délicieusement parfumé et excellent pour la santé!