

# VELOUTÉ DE POTIMARRON



## Ingredients (6 personnes)

- 1 potimarron
- 100 grammes de pommes de terre 1 oignon
- 2 CS d'huile olive
- 1/2 litre de bouillon de légumes
- 1 cc de sel
- Poivre
- Noix de muscade
- Mélange de graines

## Réalisation

- Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive
- Couper le potimarron et les pommes de terre en dés puis ajouter au oignons
- Faire revenir l'ensemble pendant 5 minutes
- Ajouter le bouillon de légumes, le sel, le poivre, la noix de muscade puis laisser cuire pendant 20 à 30 minutes
- Mixer jusqu'à obtenir une matière lisse
- Parsemer d'un mélange de graines