

# VELOUTE POTIRON



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Simple, peut se personnaliser avec des épices.

## Proportions pour environ 4 Personnes

**Total 40 mn      Préparation 20 mn      Repos 0 mn      Cuisson 20mn**

## Les Ingrédients

1 Kg de Potiron  
1 Oignon  
60 Cl de Lait (Environ).  
Épices

## La Recette

Préparer la citrouille (Peler / Épépiné )  
Couper en cubes, Mettre à cuire, dans de l'eau avec l'oignon  
Quand c'est cuit, on égoutte, on passe le mixeur plongeant.  
On allonge avec le Lait & Épices.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Pour le lait c'est à dosé selon la consistance voulue.  
Pour les épices pour ma part j'ai utilisé CURRY, GINGEMBRE  
et pour relevé un peu le tout un peu de Piment d'Espelette.  
Suggestion un cube de Vache qui rit.....

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

15/20

## Matériel Particulier

Mixeur Plongeant