

# RECETTE

## *VELOUTE DE MARRONS ET POTIRON*

### INGREDIENTS

- Marrons cuits
- 1 potiron ou potimarron
- 1 oignon
- 20 cl de lait ou crème
- 1 bouquet de persil
- 1 pincée de muscade
- 2 bouillons de légumes



### **Etape 1**

Découper le potiron en petits morceaux après l'avoir décortiqué entièrement.

### **Etape 2**

Mettre les morceaux dans une grande casserole et recouvrir jusqu'à hauteur d'eau.

Laisser cuire une bonne demi-heure et vérifier la cuisson. Le potiron est cuit lorsqu'il est très tendre.

### **Etape 3**

Pendant ce temps, émincer l'oignon en petits dés ainsi que les marrons.

### **Etape 4**

Égoutter le potiron cuit et le mixer dans un bol avec un peu de lait.

### **Etape 5**

Faire suer l'oignon dans la casserole avec les cubes de bouillon.

### **Etape 6**

Ajouter au fur et à mesure le velouté de potiron ainsi que le persil haché en gros morceaux.

### **Etape 7**

Laisser cuire à feu doux pendant une bonne dizaine de minutes après avoir terminé avec l'ajout des marrons et de la noix de muscade.