

## VELOUTE DE POTIMARRON

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes	1 Cocotte

### Ingrédients :

1 morceau de potimarron  
3 pommes de terre  
2 oignons  
1 cube de bouillon poule  
3 crèmes de gruyère  
Thym, Laurier, poivre, huile d'olive

### Préparation :

- 1 - Laver, épépiner, éplucher et couper le potimarron en petits morceaux.
- 2 - Faire revenir dans une cocotte à l'huile d'olive les oignons coupés en quartiers.
- 3 - Eplucher et couper les pommes de terre et ajouter les aux oignons.
- 4 - Ajouter le potimarron.
- 5 - Couvrir d'eau avec thym, laurier et cube de bouillon de poule.
- 6 - Laisser cuire à feu moyen 20 minutes à la cocotte minute.
- 7 - Enlever le thym et le laurier puis mixer une 1ère fois le tout et enfin ajouter les 3 crèmes de gruyère et mixer de nouveau, poivrer (le bouillon et les crèmes de gruyère étant salés cette préparation ne nécessite pas un ajout de sel supplémentaire).