

# VELOUTÉ DE POTIRON

Pour : 4 personnes

Temps de préparation: 15min

Temps de cuisson: 40 min

Difficulté : facile



## **Ingédients :**

500 g de potiron

3 pots de yaourt,

1 oignon,

20 g de beurre,

1 brin de romarin,

5 cl de vin blanc

2 tablettes de bouillon

noix muscade râpée

2 brins de persil.

## **Préparation**

Faites fondre le beurre dans une cocotte et mettez-y à revenir l'oignon émincé.

Ajoutez les morceaux de potiron et le brin de romarin, mélangez et mouillez avec le vin.

Dès l'ébullition, ajoutez 1/2 verre d'eau, couvrez et laissez cuire pendant 20 à 25 mn à feu doux.

Une fois le potiron bien tendre, retirez le brin de romarin et mixez le contenu de la cocotte.

Reportez la purée sur le feu et diluez-la avec 75 cl de bouillon.

Poivrez assaisonnez de noix de muscade.

Laissez cuire pendant 10 mn, puis hors du feu incorporez deux yaourts.

Mélangez bien.

Répartissez le velouté dans des assiettes.

Battez le yaourt restant de façon à ce qu'il soit bien fluide déposez en une cuillerée à soupe au centre de chaque assiette et à l'aide d'une lame de couteau dessinez des rayons.

Parsemez le milieu de persil haché et servez aussitôt