

# Velouté de potiron

## VELOUTÉ DE POTIRON

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 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, poivre, noix muscade râpée
- 2 brins de persil

- . 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 ½ 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-là avec 75 cl de bouillon.
- . Poivrez, assaisonnez de noix de muscade.
- . Laissez cuire pendant 10 mn puis hors du feu, incorporez 2 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