

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR ET DE POTIRON

Durée de préparation: 10 minutes

Durée de cuisson: 10 minutes

Type: Entrée

Ingrédients:

pour 4 personnes :

- 1 beau quartier de potiron
- 2 ou 3 topinambours
- lait
- une pincée de noix de muscade
- sel et poivre

Descriptif:

- 1)Epluchez et lavez le potiron et les topinambours, et coupez-les en gros morceaux.
- 2)Faites cuire les morceaux 10 min à la cocotte minute, avec une pincée de sel.
- 3)Mixez le tout, en ajoutant le lait peu à peu jusqu'à obtenir un beau velouté.
- 4)Ajoutez une pincée de muscade, du poivre et du sel si nécessaire.
Réchauffez à feu doux, et servez

