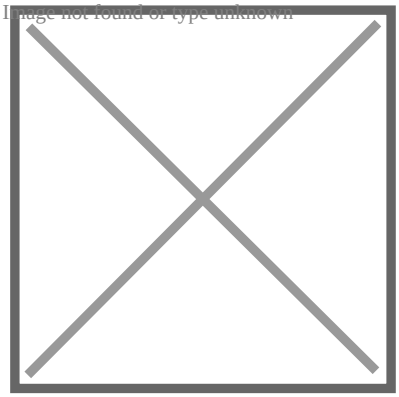


Velouté de topinambour et de potiron

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 10 minutes.

Ingrédients :

1 beau quartier de potiron
2 ou 3 topinambours
Lait
1 pincée de noix de muscade
Sel et poivre

Etape 1 :

Épluchez et lavez le potiron et les topinambours, et coupez-les en gros morceaux.

Etape 2 :

Faites cuire les morceaux 10 min à l’autocuiseur, avec une pincée de sel.

Etape 3 :

Mixez le tout, en ajoutant le lait peu à peu, jusqu’à obtenir un beau velouté.
Ajoutez une pincée de muscade, du poivre et du sel si nécessaire.

Etape 4 :

Réchauffez à feu doux et servez.