

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 potiron2 ou 3 topinamboursLait1 pincée de noix de muscadeSel 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.