

Velouté de potimarron

Pour un assez gros saladier (type Tupperware avec couvercle) :

- environ 2 kg de potimarron
- eau
- sel

Laver les potimarrons, couper les extrémités.

Les couper ensuite en 2, puis en 4 et enlever les graines (qu'on peut apparemment manger une fois lavées et grillées au four ; je n'ai pas eu le temps de la faire). Couper chaque quartier en morceaux pour que ça cuise plus vite.

Mettre le tout dans une cocotte-minute (ou une grande casserole), ajouter de l'eau aux 2/3 de la quantité de potimarron et laisser cuire 25 à 30 min après la première sonnerie de la cocotte. Peut-être un peu plus sans cocotte, vérifier alors la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Mixer, (si c'est trop épais à votre goût, ajouter de l'eau), saler et déguster !

Je prépare cette soupe que je garde environ 5 jours au frigo dans un grand saladier.

