

LE VELOUTE DE COURGE MUSCADE



Ingrédients :

- 500 gr de Courge Muscade
- 1/2 kub aux épices
- 250 ml d'eau
- 3 Fromages kiri
- 5 cl de crème fraîche épaisse

Préparation :

- Eplucher la courge et couper en gros cubes, mettre dans le bol
- Mettre le kub dans l'eau chaude et mélanger, verser le diluer dans le cook'in
- Faire cuire 10 min. 100° vit 2
- Ajouter les Fromages Kiri
- Cuire à nouveau 10 min. 100° vit 2
- Mixer vitesse 5 et faire 4 fois 5 sec Turbo suivant la texture que vous aimez
- Mettre la crème fraîche et faire 5 sec TURBO
- Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Le velouté est prêt, on peut le servir en verrines avec quelques morceaux de châtaignes grillées dans un peu de beurre ou en soupe chaude.

Pour les fêtes, mettre un petit morceau de foie gras poêlé dans la verrine de velouté.

