

# VELOUTE DE POTIRON AU PARMESAN

Pour 4 personnes qui adore les veloutés ou qui en font leur plat du soir

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min



**2 kg de potiron donnant environ 1,2 kg de purée**

**6 cuillères à soupe bombées de parmesan râpé**

**4 cuillères à soupe de crème liquide**

**sel**

**poivre**

**lamelles de parmesan**

- 1 Faire cuire le potiron avec sa peau à l'autocuiseur pendant 15 min (la peau se détachera toute seule).
- 2 Mixer la chair du potiron avec crème liquide et parmesan. Aimant le velouté bien épais, je n'ai pas rajouté d'eau ou de bouillon.
- 3 Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- 4 Servir de suite avec les lamelles de parmesan.