

Velouté de Potiron



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de Rouge Vif d'Etampes

1/2 litre de lait

2 cuil. à soupe de crème fraîche

sucré

Préparation:

Lavez, épluchez et coupez le Rouge Vif en morceaux. Mettez le potiron dans une casserole avec un peu de lait et faites cuire le tout environ 20 mn.

Mixez, ajoutez du lait à votre convenance et versez-y la crème fraîche.

Le sucre se met dans l'assiette selon le goût de chacun.