

## VELOUTÉ DE POTIRON



### Ingrédients :

1 kg de potiron  
2 oignons  
3 pommes de terre  
6 cs de crème fraîche  
2 jaunes d'œufs (facultatif)  
cerfeuil

- Mettre dans un faitout, le potiron coupé en cubes ainsi que les pommes de terre, ajouter les oignons émincés.
- Recouvrir d'eau les légumes (1L à 1,5L), salez et poivrez.
- Laisser cuire environ 45 minutes puis mixer le tout.
- Dans une soupière délayer la crème avec les jaunes d'œufs. Verser peu à peu le liquide chaud.
- Servir aussitôt avec un peu de cerfeuil ou de persil haché.