



Velouté de potiron au beaufort



Ingrédients :

- 600 g de potiron
- 100 g de flocons d'avoine Quaker Oats
- 2 carottes moyennes
- 120 g de beaufort
- 1 oignon
- 30 cl de bouillon de poule
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

👤 x 4

🕒 Préparation : 15 min

🕒 Cuisson : 25 min

Préparation :

- Épluchez le potiron et coupez sa chair en dés. Pelez l'oignon et émincez-le. Épluchez les deux carottes et coupez-les en rondelles.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir tous ces éléments pendant 3 min.
- Ajoutez les flocons d'avoine Quaker Oats et couvrez avec le bouillon de poule. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 20 min.
- Prélevez 4 fines lamelles de beaufort et râpez le reste. Déposez le beaufort râpé dans la soupe et mixez longuement, jusqu'à obtenir une consistance parfaitement lisse.
- Rectifiez l'assaisonnement et répartissez dans 4 assiettes creuses. Déposez les lamelles de beaufort à la surface du velouté avant de servir.