

Velouté de Potimarron By Cath

Version au Companion

Nombre :

6 Personnes

Préparation :

15 mn

Cuisson :

50 mn

Tps de Pause :

-



Accessoires :

Mélangeur



Ultrablade



Ingrédients :

- 800g courge potimarron
- 2 oignons de taille moyenne
- 1 belle gousse d'ail
- ¼ c à c de curry
- Huile d'olive
- 1 bouillon cube
- 2 c à s de crème fraîche (facultatif)
- Sel, poivre
- 1 litre d'eau

ETAPE N°1

- Laver le potimarron.
- Il n'est pas nécessaire d'éplucher un potimarron, sa peau est tendre.
- Découper le potimarron en 2 et ôter toutes les graines à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Couper le potimarron en dés d'une grosseur de 2 cm environ.

Ingrédients utilisés : Accessoires utilisés : Paramètres Companion :

- 800g potimarron

-

-

ETAPE N°2

- Eplucher l'ail et les oignons.
- Les couper grossièrement.

Ingrédients utilisés : Accessoires utilisés : Paramètres Companion :

- 1 gousse d'ail

-

-

- 2 oignons

ETAPE N°3

- Mettre l'ail et les oignons dans la cuve du robot et verrouiller le couvercle.
- Lancer le robot, saisissez manuellement les paramètres : Vitesse 12, 10 secondes.

Ingrédients utilisés : Accessoires utilisés : Paramètres Companion :

-

- **ULTRABLADE**

- **Vit.12 / -- / 10 sec**

ETAPE N°4

- Oter l'Ultrablade de la cuve et le réserver
- Positionner le Mélangeur dans la cuve.
- Rassembler les oignons et l'ail avec la spatule.
- Ajouter 2 c à s d'huile d'olive
- Ajouter ¼ c à c de curry.
- Fermer le couvercle, mettre le bouchon sur la position MIN
- Lancer le robot, programme Slow Cook P1.

Ingrédients utilisés : Accessoires utilisés : Paramètres Companion :

- Huile olive

- **MELANGEUR**

- **Slow Cook P1**

- ¼ c à c de curry

(=130°C - 5 mn)

ETAPE N°5

- Oter le mélangeur (Le réserver) et positionner l'Ultrablade dans la cuve.
- Ajouter les dés de potimarron dans la cuve.
- Saler, poivrer.
- Ajouter le bouillon cube.
- Ajouter l'eau (environ 1 litre – mettre de l'eau à hauteur du potimarron pour un velouté crémeux.)
- Fermer le couvercle, mettre le bouchon sur la position MAX et lancer le robot avec le programme Soupe P1.

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

- 800g farine en dés
- Sel, poivre
- 1 bouillon cube
- 1 litre d'eau
- **ULTRABLADE**
- **Soupe P1 – 40mn**

ETAPE N°6

- Oter l'Ultrablade et le remplacer par le Mélangeur.
- Si le velouté est trop épais à votre goût, ajouter un peu d'eau.
- Ajouter 2 c à s de crème dans la cuve.
- Verrouiller le couvercle et saisissez les paramètres : Vitesse 3 - 90°C – 4 mn
- Servir le velouté décoré de quelques graines de courges grillées ou de croutons à l'ail.

Ingrédients utilisés : **Accessoires utilisés :** **Paramètres Companion :**

- 2 c à s crème
- **MELANGEUR**
- **Vit.3 – 90°C – 4 mn**

Astuces By Cath :

Conservé les graines de courges, elles ont de multiples bienfaits pour la santé, sans compter saveurs, croquants et décoration qu'elles peuvent apporter dans vos plats

Pour en savoir plus, rendez-vous sur passionsbycath.fr