

VELOUTE DE POTIRON A L'ANANAS ET A LA MUSCADE

Ingrédients : 4 pers

- 1,5 Kg de potiron
- 75 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de crème fraîche
- 200 gr d'ananas (frais ou au sirop)
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c.c. de muscade

Préparation :

Mettre dans un faitout le potiron coupé en cubes et ajouter le bouillon de volaille.

Cuire 20 mn puis mixer.

Ajouter la crème fraîche.

Couper l'ananas en petits morceaux et faites-les poêler 5 mn dans l'huile d'olive.

Saupoudrer de muscade puis mixer.

Mélanger le potiron et l'ananas mixés et servir.