

# Velouté de potiron aux épices

**Préparation : 15 min. Cuisson : 14 min.**

Pour 4 personnes : 500 g de potiron • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 50 cl de bouillon de volaille • 20 g de beurre • 10 cl de crème liquide • ½ cuil. à café de cannelle en poudre • ½ cuil. à café de curry • sel

- 1 Epluchez le morceau de potiron. Otez les pépins et coupez la chair en cubes. Pelez et hachez les échalotes ; mettez-les dans un grand saladier en verre avec le beurre et les épices. Couvrez et enfournez 2 min au micro-ondes, à puissance maximale.
- 2 Ajoutez les cubes de potiron, l'ail pelé et le bouillon, puis salez. Couvrez et faites cuire 12 min à couvert, à puissance maximale, en remuant 2 fois en cours de cuisson. Versez-y la crème et remettez 30 sec. Mixez finement et versez dans des assiettes creuses. Servez aussitôt avec éventuellement de fines tranches de poitrine fumée, cuites 2 min à puissance maximale entre deux feuilles de papier absorbant.