**Recette de velouté au potimarron**

**Ingrédients :**

1 potimarron

4 pommes de terre

2 carottes

2 oignons

3 gousses d’ail hachées

1 feuille de laurier

20cl de crème fraîche

1 noix de beurre

**Préparation :**

1. Enlever l'écorce et les pépins du [potimarron](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_potimarron_1.aspx) (il n'est pas obligatoire de le peler, mais dans ce cas, le choisir bio et bien le laver) puis couper la chair en gros morceaux.
2. Eplucher les pommes de terre et les carottes puis les couper en gros morceaux.
3. Faire revenir les [oignons](https://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx) et l'ail hachés dans un peu de [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) à feu doux.
4. Ajouter les pommes de terre, les carottes et le potimarron, faire revenir 5 min.
5. Couvrir le tout d'eau, ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter environ 30 min à feu doux.
6. Lorsque les légumes sont cuits (vérifier à l'aide d'un couteau), mixer votre préparation.
7. Vérifier l'assaisonnement, saler, poivrer selon votre goût puis ajouter la crème fraîche et laisser mijoter encore 2 ou 3 min. Bon appétit !