

**Velouté de potiron au Thermomix ou non**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de chair de** [**potiron**](https://recettes.de/potiron) **(1)**
**- 1 oignon**
**- 1 gousse d’ail**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 500 g d'eau**
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)
**- 50 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **(2)**
**- ½ càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry) **(3)
- sel & poivre du moulin**

Éplucher la courge et la couper en dés.
Éplucher et couper en morceaux l'oignon et l'ail dégermé.

**Au Thermomix :**
Hacher oignon et ail dans le bol du Thermomix **5 sec - vit 5**.
Racler les parois pour rassembler les dés dans le fond du bol et ajouter l'huile.
Faire cuire **1 min - 100°C**.
Ajouter les dés de potiron, l'eau et la tablette de bouillon.
Cuire **20 mn - 100°C - vitesse 2**.
Ajouter le mascarpone **(2)** et le curry **(3)**.
Mixer **30 sec - vit 9**.

**À la casserole :**Hacher plus finement l'oignon et l'ail.[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon et l'ail pendant quelques minutes dans l'huile chaude.
Ajouter les dés de potiron, l'eau et la tablette de bouillon.
Porter à ébullition et laisser cuire à couvert et à frémissement pendant une vingtaine de minutes.
Ajouter le mascarpone et le curry.
Mixer finement.

**Dans les deux cas :**
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer au goût.
Servir chaud.